

Mohnparfait mit Beerenfrüchten

Dessert » Eis-Becher » Parfait

Zutaten (6 Personen)

- » 200ml Milch
- » 100g Mohn
- » 3 Eigelb
- » 2 Pk. Vanillinzucker
- » 100g Zucker
- » 50ml Orangenlikör
- » 500ml Schlagsahne
- » 500g Beeren-Cocktail

Bewertung



Beschaffung

manchmal im Discounter



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

über 120min

Zubereitung

1. Die Milch in einem Topf aufkochen lassen. Den Mohn unterrühren und ca. 10min quellen lassen. Eigelbe, Vanillinzucker, Zucker sowie Orangenlikör in eine Schüssel geben und im heißen Wasserbad dickschaumig schlagen. Die Mohn-Milch zufügen und unter Rühren im kalten Wasserbad abkühlen lassen. Die Sahne steif schlagen und unter die Mohncreme heben. Die Creme in eine Kastenform (30cm lang) füllen und über Nacht gefrieren lassen.

2. Die Beeren waschen und trockentupfen bzw. verlesen. Evtl. klein schneiden.

3. Die Form kurz in heißes Wasser tauchen und das Parfait auf eine Servierplatte stürzen. Anschließend in Scheiben schneiden und mit den Beerenfrüchten servieren.

Nährwerte: 540kcal/E9g/F37g/KH41g pro Portion

angelegt am: 12.06.2004

Rezept-Nr: 1092

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke