Eierlikör-Parfait mit heißen Himbeeren

Dessert » Eis-Becher » Parfait

Zutaten (10-12 Personen)

- » 100g Schokolade (Vollmilch)
- » 30g Baiserschale
- » 4 Ei(er)
- » 1 Vanilleschote(n)
- » 200g Zucker
- » 100ml Eierlikör
- » 250g Schlagsahne
- » 1kg Himbeeren
- » 1/2l Kirschsaft
- » Minze
- » Puderzucker
- » Schlagsahne

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
über 120min

Zubereitung

1. Schokolade und Baiser grob hacken. Eier trennen. Eigelb, Vanillemark und 50g Zucker ca. 10min hellcremig schlagen. Eierlikör darunter schlagen.

2. Eiweiß und 50g Zucker und Sahne getrennt steif schlagen. Beides, Schokolade und Baiser unter die Eicreme heben. In einer Kastenform über Nacht einfrieren.

3. Hälfte Beeren, 100g Zucker und Saft aufkochen. Pürieren. Rest Beeren zufügen, erhitzen. Parfait ca. 10min antauen, in Scheiben schneiden. Mit den heißen Himbeeren anrichten. Mit Minze, Puderzucker und Sahne verzieren.

Nährwerte: 310kcal/E6g/F12g/KH38g pro Portion

angelegt am: 19.04.2005 Rezept-Nr: 1821

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