

Vanilleparfait mit Zwetschgensauce von DIEküche

Mengen für 10 Personen

Ausrüstung: Cakeform, Pürierstab

| | |
|-----------------------------|---|
| 4.0 Stück Eigelb | |
| 150 g Zucker | rühren bis die Masse hell ist |
| 2.0 Stück Vanilleschote | Samen auskratzen und unter die Eigelbmasse rühren |
| 2.0 TL Zimt | hinzufügen |
| 5.0 dl Vollrahm | steif schlagen, daruntermischen |
| 4.0 Stück Eiweiss | steif schlagen |
| 30 g Zucker | zum Eischnee geben, kurz weiterschlagen, dann mit dem Gummischaber sorgfältig, aber gründlich, unter die Masse mischen, sofort in geeignete Gefässe füllen und gefrieren. |
| 800 g Zwetschgen (gefroren) | |
| 75 g Zucker | |
| 1.0 dl Rotwein | |
| * 1.3 g Zimt | alles in einer Chromstahlpfanne zugedeckt 10 Minuten köcheln lassen. Zwetschgen pürieren. Warme Sauce mit dem kalten Parfait servieren. |

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g

Geeignete Gefäss: Portionenförmchen jeder Art, beschichtete Backformen oder, wenn nach dem Gefrieren Kugeln geformt werden, ein passendes Tiefkühlgefäss.

Sauce kann vorbereitet und wieder aufgewärmt werden.