

## Dirndl - Parfait

Kategorien: Süßspeise, Eis, Parfait, Land, Oesterreich

Zutaten für: 6 Personen

120	Gramm	Dirndln (Berberitzen)
20	Gramm	Kristallzucker
		Oder
60	Gramm	Dirndlmarmelade
4		Eidotter
2		Eier
150	Gramm	Kristallzucker
400	ml	Schlagsahne

### Anleitung:

1. Die Dirndln in Zuckerwasser weichkochen, entkernen, passieren, und das Pueree kaltstellen.
2. Dotter, Eier und Zucker ueber einem heissen Wasserbad aufschlagen und anschliessend kaltruehren. Das Dirndlpueree (ersatzweise: Dirndlmarmelade)dazugeben und gut verruehren.
3. Das Sahne aufschlagen und unter die Dirndlmasse ziehen.
4. Die so entstandene cremige Masse in Formen fuellen und im Tiefkuehlschrank ca. 6 Stunden, am besten ueber Nacht gefrieren lassen.
5. Das Parfait in Portionen schneiden, mit Fruechten und Minzeblatt garnieren.