

Eis nach Fürst - Pückler - Art

Kategorien: Eis, Parfait

Zutaten für: 6 Portionen

125	ml	Sauce (Kirschsauce, keinen Saft)
2	Essl.	Sahne, (geschlagen)
1/2		Zitrone(n), den Saft
2	Essl.	Kirschwasser
3	Essl.	Sirup
1		Ei(er), davon das Eigelb
2	Essl.	Sauce (Sahnesauce Vanille-Geschmack)
4	Essl.	Schokoladensauce
3	Essl.	Sahne, (geschlagen)
		Schokoladenraspel und Kirschsauce

Anleitung:

1. Schicht:Kirschsauce mit Zitronensaft und Kirschwasser verrühren, Sahne darunter ziehen. Eine längliche Form damit füllen, glatt streichen und gefrieren lassen.

2. Schicht:Zuckersirup und Eigelb cremig rühren, Sahnesauce und Sahne unterziehen. Auf die gefrorene Schicht füllen, glatt streichen und wieder gefrieren lassen.

3. Schicht:Zuckersirup und Eigelb cremig rühren, Schokoladensauce und Sahne darunter ziehen. Auf die gefrorenen Schichten füllen, glatt streichen und gefrieren. Dann aus der Form stürzen und zum Schluss mit Sahne und Schokostreusel verzieren. Dazu die Kirschsauce reichen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minute