

## Espresso - Parfait

Kategorien: Parfait

Zutaten für: 4 Personen)

75	Gramm	Amarettini
6	Essl.	Amaretto
50	Gramm	Zucker
75	ml	Espresso
6		Eigelb
1/2	Ltr.	Sahne
		Kakao zum Bestäuben

### Anleitung:

Die Amarettini mit Amaretto beträufeln. Den Zucker im heißen Espresso auflösen, zum Eigelb geben und alles über dem heißen Wasserbad mit einem Schneebesen cremig aufschlagen. Die Creme dann auf Eiswasser kalt schlagen. Die Amarettini mit der Flüssigkeit unter die Creme rühren. 1/4 l Sahne steif schlagen und zum Schluss vorsichtig unter die Creme heben. Die Creme in eine Eisbombe oder runde Metallschüssel (Inhalt 1 l) füllen und für mindestens 8 Stunden ins Gefriergerät stellen. Vor dem Stürzen das Parfait vorsichtig mit einem Messer vom Rand der Form lösen, die Form kurz in heißes Wasser stellen und das Parfait auf eine Platte stürzen. Die restliche Sahne steif schlagen, das Parfait damit verzieren und zum Schluss mit Kakao bestäuben.

Das Espresso-Parfait kann natürlich auch portionsweise serviert werden.