

Frucht - Parfait.

Kategorien: Eis, Parfait, Profi

Zutaten für: 1 Rezept

1/4	Ltr.	Eiweiß und
50	Gramm	Zucker zu Eischnee schlagen
400	Gramm	Zucker mit
200	ml	Wasser auf 92°R kochen und mit dem Eiweiß Aufschlagen (Italienische Meringage)
500	Gramm	Fruchtmark püriert zugeben und wenn alles kalt
100	ml	Alkohol und
1	Ltr.	Geschlagene Sahne unterheben

Anleitung:

Siehe Zutatenliste. Achtung beim Zuckerkochen (verbrennungsgefahr)!
Ist die Zuckerlösung mit dem Wasser auf Temperatur, diese in dünnem
Strahl dem 1/2 aufgeschlagenen Eiweiß pö apö zugeben und
weilerschlagen. Fruchtmark und Alkohol zugeben. Wenn die Masse
abgekühlt ist die geschl. Sahne unterheben. Parfaitmasse in
vorgekühlte Ziegelformen füllen und ca. 12 Std. im Tiefkühler bei
mindestens -18° C frieren.