

Gewürztraminer - Trester Eisparfait

Kategorien: Eis, Parfait

Zutaten für: 4 Personen

6		Eigelb
200	ml	Weisswein
230	Gramm	Zucker
100	ml	Marc de Gewuerztraminer (Trester)
1	Ltr.	Sahne, steifgeschlagen, suess

FÜR DIE DEKORATION

Schokoladen- oder Kakaopulver oder
Krokant, zerstoßen

Anleitung:

Auf milder Flamme oder im Wasserbad die Eigelbe mit dem Weisswein und dem Zucker sehr weiss-schaumig schlagen. Wenn die Masse einen Kochlöffelgleichmaessig dick überzieht, vom Feuer nehmen und schlagen, bis sie abgekühlt ist. Den Trester und die sehr steif geschlagene süsses Sahne untermischen. Die Masse in eine Form füllen und für 3 Stunden in den Tiefkühler stellen. Die Form stürzen, Oberfläche mit Schokoladen- oder Kakaopulver bestäuben bzw. mit zerstoßenem Krokant bestreuen.

Statt Marc können auch andere aromatische Liköre, Wasser oder Geister verwendet werden.