

## Mirabellen - Parfait

Kategorien: Dessert, Eis, Parfait

Zutaten für: 4 Portionen

|     |       |  |
|-----|-------|--|
| 300 | Gramm | Mirabellen; diese Muessen<br>Sehr reif sein !! |
| 1/2 | Teel. | Vanillezucker                                  |
| 2   |       | Eigelb   |
| 3   | Essl. | Honig  |
| 200 | ml    | Rahm   |
| 2   |       | Eiweiss  |

### Anleitung:

Mirabellen puerieren, Vanillezucker begeben. Eigelbe mit dem Honig schaumig rühren, mit der Pueree mischen. Rahm steif schlagen, sorgfaeltig mit der Masse vermischen. Eiweisse Steif schlagen, sorgfaeltig unter die Masse ziehen. In eine Form einfuellen und 4 bis 6 Stunden tiefkuehlen. Etwa 1/2 Stunde vor dem Servieren in den Kuehlschrank stellen. Beachten: kann auch ungefroren als Creme serviert werden.