

Mohn - Parfait

Kategorien: Eis, Parfait

Zutaten für: 1 Rezept

125	Gramm	Mohn
1		Vanilleschote(n)
4		Ei(er) davon das Eigelb
120	Gramm	Zucker
100	ml	Milch
1	Essl.	Honig
400	ml	Rahm
1		Tortenboden (Biskuitboden)
		Für die Dekoration:
30	Gramm	Mandeln, gehobelt und geröstet
250	ml	Rahm
30	Gramm	Zucker
1	Essl.	Kirschwasser
	Etwas	Kakaopulver
12		Kirschen (Kompott-Sauerkirschen)

Anleitung:

Für eine Kranzform von 1.25 Liter Inhalt.

Den Mohn sehr fein mahlen und zusammen mit dem Vanillestengel in der Milch etwa 8 bis 10 Minuten weichkochen. Den Vanillestengel herausnehmen und das Mark abstreifen. Den Mohn-Vanille-Brei auskühlen lassen. Die Eigelb und den Zucker cremig rühren. Die Milch mit dem Honig aufkochen und nach und nach unter die Eigelbmasse rühren. Die Creme unter ständigem Rühren erhitzen. Vorsicht: die Creme darf nicht kochen! Sie ist dann genügend erhitzt, d.h. 'zur Rose abgezogen', wenn sie auf dem Kochlöffel leicht angedickt liegen bleibt oder sich beim daraufblasen Kringel zeigen, die an die Form einer Rose erinnern. Abkühlen lassen, den Mohnbrei darunterziehen und im Kühlschrank völlig erkalten lassen. Den Rahm steifschlagen und mit dem Kochlöffel unter die Mohncreme ziehen. In die Form füllen und im Tiefkühler mindesten 3 bis 4 Stunden gefrieren lassen. Das Parfait auf den Biskuitboden stürzen und einen eventuell übrigstehenden Rand und den inneren Teil des Biskuits abschneiden. Die gehobelten Mandeln an den Rand des Parfaits drücken. Den Rahm mit dem Zucker steifschlagen und mit dem Kirschwasser aromatisieren. Mit dem Spritzsack 10 bis 12 Rosetten aufspritzen, jede Rosette mit etwas Kakaopulver bestreuen und mit einer Sauerkirsche garnieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten