

Müsli - Halpgefrorenes mit

Kategorien: Eis, Parfait

Zutaten für: 10 Portionen

6		Eigelb
2		Eier
150	Gramm	Akazienhonig
1	Spur	Salz
500	ml	Rahm
50	Gramm	Knuspermuesli
30	Gramm	Haferflakes
60	Gramm	Sonnenblumenkerne
20	Gramm	Haselnuesse; gemahlen
40	Gramm	Cointreau
800	Gramm	Himbeeren
80	Gramm	Akazienhonig
		Himbeeren
		Pfefferminzblaetter

Anleitung:

Fuer die Himeersauce: Himbeeren mit dem Honig zu einem Pueree kochen, auf kelinem Feuer etwas einkochen lassen, damit das Pueree dickfluessig wird. Fruchtmasse durch ein Sieb streichen. Parfait: Eigelb und Eier zusammen mit Honig und Salz im heissen Wasserbad zu einer dicken, cremigen Masse schlagen. Die Eimasse sollte mindestens 15 Minuten geschlagen werden. Die Schuessel alsdann in kaltes Wasser stellen und die Creme kalt ruehren. Rahm steif schlagen, 1/3 davon mit der Mueslimischung und dem Cointreau mischen. Diese Masse sorgfaeltig unter die Eimasse heben. Restlichen Rahm ebenfalls darunter ziehen. Portionenfoermchen kalt ausspuelen und Masse einfuellen. Im Tiefkuehler fest werden lassen. Anrichten: Mit der Himbeersauce auf die Teller einen Spiegel machen. Foermchen kurz in heisses Wasser tauchen. Rand mit dem Messer loesen und Parfait auf die vorbereiteten Teller stuerzen. Mit frischen Himbeeren und Pfefferminzblaettern garnieren. Beachten: Das Mueslihalpgefrorene sollte nicht laenger als zwei Tage tiefgekuehlt werden, da sonst die Knusprigkeit der Bestandteile verloren geht.