

Parfait mit Limone und Grünem Pfeffer

Kategorien: Eis, Parfait

Zutaten für: 2 Personen

| | | |
|-----|-------|---------------------------|
| 3 | | Eigelb |
| 1 | | Ei |
| 120 | Gramm | Zucker |
| 1/2 | Ltr. | Geschlagene Sahne |
| 1 | Essl. | Grüner Pfeffer |
| 1 | Teel. | Abgeriebene Limonenschale |
| 1 | | Limone; den Saft |
| 40 | ml | Wodka |

Anleitung:

Eigelb, Ei und Zucker im Rührwerk mindestens zehn Minuten steif schlagen. Pfeffer mit einem breiten Messerrücken zerstoßen und mit Limonensaft, Wodka und der abgeriebenen Schale in den Zuckerschäum einrühren. Sahne unterheben und in Backförmchen, Kaffeetassen oder in einer Kastenform über Nacht gefrieren.

Servieren: Zu dieser Eisspezialität passt ein exotischer Fruchtsalat.