

Pfefferminz - After Eight - Parfait mit Weichselragout

Kategorien: Eis, Parfait

Zutaten für: 1 Rezept

8	Stücke	Konfekt (After Eight)
2		Ei(er), davon das Eigelb
30	Gramm	Puderzucker
1		Ei(er), davon das Eiweiß
250	ml	Sahne
20	ml	Likör (Pfefferminzlikör)
250	Gramm	Kirschen (Weichseln)
250	ml	Wein, rot
2	Essl.	Zucker
20	ml	Likör (Kirschlikör)
		Stärkemehl
		Butter für die Förmchen

Anleitung:

Die After Eight-Blätter vorsichtig schmelzen. Eidotter und Zucker in einem Schneekessel über Wasserdampf cremig aufschlagen, danach auf Eis kalt schlagen. Die geschmolzenen After Eight-Blätter und den Pfefferminzlikör vorsichtig unterrühren. Eiklar zu halbsteifem Schnee schlagen. Sahne und Eischnee in die Eidottermasse einrühren. Förmchen (oder auch Kaffeetassen) mit etwas zerlassener Butter auspinseln. Masse einfüllen und für mindestens 3-4 Stunden in den Tiefkühler stellen. Für das Weichselragout Rotwein mit Zucker aufkochen, mit etwas Stärkemehl binden und mit Kirschlikör abschmecken. Flüssigkeit über die entsteinten Weichseln gießen, auskühlen lassen. Die gut durchgefrorenen Formen vor dem Servieren wenige Sekunden in heißes Wasser stellen, Parfait stürzen. Mit Weichselragout und After Eight-Blättern garnieren.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten