

Pflaumen - Parfait - mit Dörrpfl.

Kategorien: Süßspeise, Eis, Parfait, Pflaume

Zutaten für: 1 Kastenform

200	Gramm	Dörrpflaumen
50	ml	Roter Portwein
20	ml	Cognac
100	Gramm	Zucker
4	Essl.	Espresso-Kaffee
4		Eigelb
1		Ei
1		Vanilleschote; das Mark
400	Gramm	Geschlagene Sahne

Anleitung:

1. Die Dörrpflaumen in Streifen schneiden. Den Portwein in einem kleinen Topf einmal aufkochen, die Pflaumenstreifen mit dem Cognac hineingeben und darin 30 Minuten ziehen lassen.
2. Den Zucker mit dem Espresso unter Rühren aufkochen, bis sich der Zucker auflöst, abkühlen lassen.
3. Eigelb, Ei und Vanillemark schaumig schlagen, die Kaffeemischung hineinrühren und zu einer dickschaumigen Masse weiterschlagen. Die Dörrpflaumen dazugeben und mit der geschlagenen Sahne unterheben.
4. Die Masse in eine mit Klarsichtfolie ausgelegte Terrinenform füllen, mit Klarsichtfolie bedecken und im Tiefkühlfach 1 Tag gefrieren lassen.
5. In Scheiben schneiden und auf Tellern anrichten. Dazu passen eine Punschsauce oder marinierte Orangenspalten sehr gut.