

Zimtparfait mit Heissem Zwetschgenmus

Kategorien: Dessert, Eis, Parfait, Früchte, Zwetschgen

Zutaten für: 4 Portionen

ZIMTPARFAIT

2		Eigelb
100	Gramm	Zucker
1/4	Ltr.	Sahne
1	Teel.	Zimt, gemahlen

ZWETSCHGENMUS

500	Gramm	Doerrpflaumen
1	Ltr.	Rotwein

Anleitung:

Eigelb und Zucker schaumig schlagen. In einer 2. Schuessel die Sahne steif schlagen. Beides locker miteinander vermischen und mit Zimt abschmecken. In eine Kastenform fuellen, die Oberflaeche glattstreichen und mit Alufolie bedeckt im Tiefkuehlgeraet einige Stunden gefrieren lassen. 30 Minuten vor dem Anrichten herausnehmen und bei Zimmertemperatur stehen lassen. Dann das Parfait stuerzen und in Scheiben schneiden. Sehr gut passt heisses Zwetschgenmus dazu. Fuer das Zwetschgenmus die Doerrpflaumen waschen, in eine Schuessel geben und mit dem Rotwein uebergiessen. Der Wein muss die Fruechte vollstaendig bedecken! 2 Tage bei Zimmertemperatur marinieren, dabei nach Bedarf noch etwas Rotwein nachgiessen. Die Rotweinpflaumen bisa kurz vor dem Siedepunkt erhitzen, im Mixer fein puerieren und kurz durchkochen lassen. Heiss zum Parfait reichen.