

Eierlikör-Macciato-Parfait

Zutaten

für eine Portion Eierlikör-Macciato-Parfait:

2 Eier

2 Eigelb

130 g Zucker

500 g Sahne (geschlagen)

8 cl VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

4 cl Latte Macciato-Likör

4 cl Espresso

für den Fruchtspiegel:

100 g Waldbeermischung (tiefgefroren)

ein Schuss Fruchtsaft

für die gelbe Soße:

Vanillesoße

Zubereitung

Eier und Eigelb mit dem Zucker über dem Wasserbad zur Rose aufschlagen. Die cremige Masse abkühlen lassen (am besten über einer Schüssel mit Eiswürfeln), dabei die Masse immer wieder durchrühren. Wenn die Masse abgekühlt ist, die Hälfte der geschlagenen Sahne unterheben und den Espresso, den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und den Kaffeelikör vorsichtig dazugeben. Anschließend die restliche Sahne unterziehen und die Masse in (mit Klarsichtfolie ausgelegte) Parfaitformen füllen. Die Masse mit der überstehenden Folie abdecken und einfrieren. Das Parfait kann nach ca. 10 Stunden serviert werden.

Ich habe es auf einem Fruchtspiegel angerichtet und mit Latte-Macciatostäbchen und frischer Minze verziert. Für den Fruchtspiegel die TK-Früchte pürieren und dann durch ein feines Sieb streichen.

Leser-Tipp

Das Parfait lässt sich auch super in Muffinförmchen oder kleinen Tassen vorportionieren. Nehmen Sie das Parfait ca 10 Minuten vor dem Servieren aus dem Tiefkühler, so schmeckt es am besten!



[Link zum Rezept: Eierlikör-Macciato-Parfait](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de