

Spekulatius-Parfait mit Eierlikörschaum

Zutaten

Parfait:

150 g Gewürzspekulatius
1 Prise Spekulatiusgewürz
4 Eier
100 g Zucker
3 Pkg Vanillezucker
100 ml Apfelsaft
400 g Schlagsahne

Eierlikör-Schaum:

2 Eier
4-5 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
1-2 EL Zucker



Zubereitung

Für das Parfait zunächst eine Kastenform in die Gefriertruhe stellen, damit diese auskühlt. Dann werden die Spekulatius in einem Gefrierbeutel mit dem Nudelholz oder einer Glasflasche zerkrümelt. Dann werden die Eier getrennt. Das Eigelb wird mit Zucker, Vanillezucker und dem Apfelsaft in eine Metallschüssel gegeben. Diese Mischung wird über dem Wasserbad so lange geschlagen, bis sie fest wird. Anschließend noch eine Prise Spekulatiusgewürz unterrühren. Dann wird die Schüssel in kaltes Wasser gesetzt und so lange weiter geschlagen, bis sie abgekühlt ist.

Die 400 g Schlagsahne werden nun fest geschlagen. Die Spekulatiuskrümel werden dann der Eimasse hinzugefügt und die vorsichtig unter die Sahne gehoben.

Die kalt gestellte Form wird nun am besten mit einer Folie ausgelegt und die Parfaitmasse dort hinein gefüllt. Nun muss das Parfait mindestens 7 Stunden, am besten über Nacht, kühl stellen.

Vor dem Servieren wird nun noch der Eierlikör-Schaum hergestellt. Dazu werden 2 Eier mit 2 EL Zucker und dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör vermischt und so lange über einem Wasserbad mit dem Handrührgerät aufgeschlagen, bis eine weiße, schaumige Masse entsteht.

In der Zwischenzeit das Parfait stürzen und in Scheiben schneiden. Den Eierlikör-Schaum über das Parfait geben.

Leser-Tipp

Dieser Nachtisch ist besonders für ein Weihnachtsmenü geeignet und lässt sich am besten am Vortag vorbereiten.

[Link zum Rezept: Spekulatius-Parfait mit Eierlikörschaum](#)

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