

Mohnparfait auf einer Eierlikörsonne

Zutaten

für das Mohnparfait:

1/2 Pkg Mohnback

4 frische Eier

400 g Sahne

2 Pkg Bourbon Vanillezucker

100 g Zucker

2 EI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

für die Dekoration:

1 Flasche VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

1 EI Grenadinesirup oder rote flüssige Lebensmittelfarbe

1 EI gehackte Pistazien oder Kürbiskerne

1 Dekorblume essbar



Zubereitung

Mohnparfait:

Eine Rehrückenform oder Kastenform mit Frischhaltefolie auskleiden. Eier trennen. Das Eiweiß steif schlagen. Die Sahne steif schlagen und dabei den Vanillezucker einrieseln lassen. Das Eigelb und den Zucker mit dem Handrührgerät dickschaumig aufschlagen. Den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und das Mohnback unterrühren. Die geschlagene Sahne und das steife Eiweiß unterheben. Diese Masse in die Rehrückenform füllen und mit Frischhaltefolie abdecken. Über Nacht einfrieren.

Vor dem Verzehr:

In die Mitte eines Frühstückstellers VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör geben. Grenadinesirup als Tropfen an den Rand des Eierlikörs träufeln. Mit einem Schaschlikspieß von der Mitte der Tropfen nach außen ziehen, so dass eine Sonne entsteht. Das Mohnparfait aus der Form nehmen und in ca 2 cm dicke Scheiben schneiden. 2 Scheiben in der Mitte der Eierlikörsonne anrichten. Mit Pistazien bestreuen und einige Tropfen Eierlikör darüber träufeln. Mit der Zuckerblume dekorieren.

E, ei,ei... Mmmh!!!

Leser-Tipp

Bereiten Sie das Mohnparfait einen Tag vor dem Verzehr vor, damit es im Tiefkühlfach gefrieren kann. Super zum Vorbereiten. Am Tag des Verzehrs ist die Zubereitung ein Kinderspiel ;-)))

[Link zum Rezept: Mohnparfait auf einer Eierlikörsonne](#)

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