

Vin-Santo-Parfait mit Cantuccini



Zubereitungszeit

25 Minuten + mind. 4 Stunden gefrieren lassen

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 370 kcal

Eiweiss: 6 g

Fett: 26 g

Kohlenhydrate: 25 g

Tipps zu diesem Rezept

- Nach Belieben mit etwas Vin Santo beträufeln.

Zutaten für 5 Portionen

1	Cakeform à ca. 1 l
4	Eigelb
60 g	Zucker
1 dl	Vin Santo
3 EL	frischer Zitronensaft
2.5 dl	Rahm
50 g	Cantuccini

Zubereitung

1. Cakeform mit Klarsichtfolie auslegen. Eigelb, Zucker, Vin Santo und Zitronensaft in eine Schüssel geben. Über einem heissen Wasserbad handwarm aufschlagen, bis die Masse leicht bindet. Schüssel vom Wasserbad nehmen. Masse mit einem Rührgerät kalt schlagen. Rahm steif schlagen. Cantuccini grob zerbröseln. Mit dem Rahm nach und nach unter die Eimasse heben. Parfaitmasse in die vorbereitete Form füllen. Mindestens 4 Stunden gefrieren lassen.
2. Parfait stürzen und in dicke Scheiben schneiden.