

Zimtparfait mit Preiselbeeren

VORBEREITEN

5,5
Std.

NIVEAU



Zutaten für 6 Portionen

2 Eigelb
50 g Zucker
1 Teelöffel Zimt
250 ml Sahne
200 g Preiselbeergelee
Minzblätter (als Deko)
Schokosplitter (als Deko)

Besonderes Zubehör

Frischhaltefolie
Kastenform

Ein kleines Leckerchen für diesen verführerischen Nachtisch. Die zarte, verspielte Süße des Weins hebt das Parfait in den Himmel. Aber auch die Zimtwürze wird durch diesen feinen Riesling von der Nahe gut aufgefangen und beides, Wein und Nachtisch, wird zu einem großartigen Geschmackserlebnis zusammengeführt.

- 1 -

Eigelb, Zucker und Zimt in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad cremig schlagen.

- 2 -

Sahne schlagen und unter die Masse heben.

- 3 -

Eine Kastenform mit Frischhaltefolie auslegen, die Creme einfüllen und mit einem Teigschaber glattstreichen. Preiselbeergelee darauf verteilen.

- 4 -

Das Parfait mindestens 6 Stunden ins Gefrierfach stellen, bis die Masse schnittfest ist. Mit Minzblättern und Schokosplittern garniert servieren.