

Zitronenparfait

Studentenessen am 01.04.2001 bei Peter

FOTO

ZUTATEN für 12-16 Personen

noch nicht vorhanden

5 Eigelb

1 Prise Salz

200 ccm Weißwein

200 ccm Zitronensaft

3 EL Orangenlikör (Cointreau)

3/4 l süße Sahne

Zitronenscheiben zum Garnieren

ZUBEREITUNG

Den Zucker in 150 ccm Wasser in ca. 7 Minuten sprudelnd kochen lassen. Eigelb mit Salz mit dem elektrischen Handrührer verschlagen, den heißen Läuterzucker (das ist der Sirup aus dem ersten Satz) in dünnem Strahl dazu geben und sehr schaumig rühren. Dann den Wein und Zitronensaft unterrühren und mit dem Orangenlikör würzen. 1/2 l Sahne steif schlagen und unter die ausgekühlte Masse heben. In eine 2 1/2 l Schüssel füllen (am besten aus Metall, weil es die Kälte gut leitet).

Für mindestens 3 Stunden in den Gefrierschrank stellen, dann noch einmal mit dem Schneebecken des Handrührers gründlich aufschlagen und für weitere 2-3 Stunden in das Gefriergerät stellen. Man kann es auch über Nacht einfrieren, sollte es aber immer mindestens 20 Minuten vor Gebrauch aus dem Gerät nehmen.

Zum Stürzen den Rand des Parfaits ringsum mit einem spitzen Messer lösen. Die Schüssel auf eine Platte stürzen, ein in heißes Wasser getauchtes Tuch kurz auflegen. Schüssel anheben.

Eine Stunde vor dem Servieren stürzen, mit 1/4l steif geschlagener Sahne und den Zitronenscheiben garnieren und nochmal ca. 1 Stunde in den Gefrierschrank stellen. (Die letzte Garnitur hat sich Peter gespart...)