

Zitronen-Parfait

(für 10-12 Personen)



Zutaten:

50 ml		Zitronensaft
180 g		Zucker
1 P.		Bourbon-Vanillezucker
4		Eigelb
2		Eier
500 ml	Sahne	
1		Zitronenabrieb
60 ml		Limoncello

Deko: Zitronenscheiben, frische Beeren, Zitronenmelisse

Zubereitung:

Den Zitronensaft mit der Hälfte des Zuckers in einen Topf geben und kurz aufkochen lassen. Eigelbe und Eier mit dem restlichen Zucker und dem Vanillezucker hell-schaumig aufschlagen, den noch heißen Zitronen-Zucker-Sirup unter Rühren dazugeben und weiterschlagen, bis eine dickliche Masse entstanden ist. Sahne steif schlagen. Ein Drittel davon mit zusammen mit dem Limoncello und dem Zitronenabrieb unter die Schaummasse rühren, danach auch den Rest vorsichtig unterziehen. Die Masse in eine mit Klarsichtfolie ausgekleidete Kastenform füllen und glattstreichen. Die Form mindestens 2-3 Stunden oder über Nacht durchfrieren lassen. Das Parfait in Scheiben schneiden und auf gekühlten Tellern anrichten. Nach Belieben dekorieren.

Guten Appetit!

Wünscht Ihnen das Lehrerkollegium des PMHG