

Vanille-Heidelbeer-Parfait

Für 4 Portionen

50 g Heidelbeermarmelade 4 Eigelbe $\frac{1}{2}$ Liter Sahne
1 Vanillestange 8 cl Cointreau

Vanillestange längs halbieren und mit dem Messerrücken das Vanillemark ausschaben.

Die Sahne ohne Zucker steif schlagen und danach im Kühlschrank aufbewahren.

Eier trennen, und die Eigelbe in eine Aufschlagschüssel geben. Im Wasserbad schaumig aufschlagen bis eine cremige Masse entsteht. Die Hitze sollte nicht zu hoch sein, damit das Eigelb nicht gerinnt.

Eimasse in Eiswasser kalt schlagen. Dabei das Vanillemark und den Cointreau dazugeben. Die Hälfte der Masse mit der Heidelbeermarmelade verrühren. Die geschlagene Sahne unter die gesamte kalte Eimasse heben.

Parfaitmasse in eine Kastenform füllen.

Frank Rosin am 23. Juli 2014