

Limoncello-Parfait

Für 6–8 Personen

1 El Öl	1 Zitronenkuchen (ca. 400 g)	4 Eigelb (Kl. M)
4 El Zucker	100 g Sahne-Joghurt	120 ml Limoncello
1-2 EL Zitronensaft	200 ml Schlagsahne	6 El Erdbeerkonfitüre
250 g Erdbeeren	3 Tl Puderzucker	

Eine kleine Kastenform (750 ml) mit etwas Öl ausstreichen und mit Klarsichtfolie auslegen. Zitronenkuchen der Länge nach in 5 Scheiben (1 cm dick) schneiden. Die Kuchenform am Boden und an den Seiten mit dem Zitronenkuchen auslegen. Eigelbe und Zucker in einer Metallschüssel verquirlen und über einem heißen Wasserbad mit dem Schneebesen cremig-dicklich aufschlagen. Anschließend in Eiswasser kaltschlagen. Dabei nach und nach Joghurt, 100 ml Limoncello und Zitronensaft unterrühren. Die Sahne halb steif schlagen und mit einem Schneebesen unter die Eimasse heben. Konfitüre glatt rühren. Die Parfait-Masse in 3 Portionen in die Kuchenform gießen, dazwischen mit einem Esslöffel die Konfitüre verteilen. am Schluss mit einer Scheibe Zitronenkuchen belegen. Mit Klarsichtfolie abdecken und mindestens 5 Stunden (am besten über Nacht) einfrieren. Das Parfait 15 Minuten vor dem Servieren aus dem Gefrierfach nehmen. Erdbeeren waschen, halbieren und mit 2 Tl Puderzucker und mit dem restlichen Limoncello 5 Minuten marinieren. Parfait aus der Form stürzen und von der Folie befreien. Mit den Erdbeeren belegen und mit Puderzucker bestreut servieren.

Tim Mälzer am 24. 04. 2010