

Stollen-Parfait mit Orangen

Für eine Kastenform:

Parfait:

200 g Christstollen	3 mittelgroße frische Eier	75 g Puderzucker
250 ml Schlagsahne	1 Prise Salz	2-3 Prisen Zimt

Karamellisierte Orangen:

2 Orangen	2 EL Zucker	100 ml Wasser
-----------	-------------	---------------

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Den Stollen in dünne Scheiben schneiden und auf einem Blech, das mit Backpapier belegt ist, zerkrümeln. Im Ofen 15 Minuten rösten. Abkühlen lassen. Einen kleinen Topf mit Wasser füllen – zirka 2 Finger hoch – und erhitzen.

Die Eier trennen, das Eiweiß kühl stellen. Eigelb mit Puderzucker und etwas heißem Wasser in eine hitzebeständige Schüssel geben. Die Ei-Zucker-Masse über dem Wasserbad schaumig schlagen bis sie fest ist. Dann in Eiswasser stellen, kaltrühren.

Jetzt die Schlagsahne steif schlagen, vorsichtig unter die Eimasse heben. Die gekühlten Eiweiße mit etwas Salz auch steif schlagen, ebenso unter die Eimasse heben, bis sie gleichmäßig ist. Schließlich die kalten Stollenkrümel unterheben.

Eine frostfeste Form mit Wasser befeuchten. Großzügig mit Folie auslegen, die über die Ränder ragt. Die Eimasse darin verteilen, mit den Folienenden bedecken. Mindestens 6 Stunden tiefgefrieren.

Das Parfait vor dem Servieren 10 Minuten antauen lassen. Unterdessen Orangen vorbereiten. Das Parfait portionieren, mit Zimt bestreuen.

Tipps:

Als Beilage empfehlen wir karamellisierte Orangen. Dazu zwei Orangen filetieren, sprich, ihr Fruchtfleisch sorgfältig von der Haut trennen. Dabei den Saft auffangen. In einer Pfanne Zucker zum Schmelzen bringen, bis er goldgelb ist. Dann den Saft und etwas Wasser hinzufügen, bei kleiner Hitze köcheln lassen. Die Orangenfilets dazugeben, durchschwenken, abkühlen lassen und mit dem Parfait servieren.

Anstelle von Orangen können Sie heiße Beeren oder Pflaumen reichen. Auch das Parfait selbst lässt sich fruchtiger machen: einige getrocknete Cranberrys kleinhacken, mit einem Teelöffel Orangen- und Zitronenzesten unter die Eimasse heben.

Achtung beim Anrühren der Eimasse über dem Wasserbad: Das Wasser sollte heiß sein, aber nicht kochen. Die Schüssel sollte nicht mit dem Wasser in Berührung kommen, sonst gerinnt die Eimasse.

test Dezember 2012