

Melonen-Parfait

Für 6 Personen

220 g Kristallzucker	70 g Puderzucker	4 Eigelb
2 Eiklar	110 ml Wasser	200 ml Schlagsahne (32%)
1 Charantaise-Melone	frische Minze	

Eigelb nach dem Trennen der Eier im Kühlschrank kalt stellen. Zwei Eiklar und 70 Gramm Kristallzucker mit einem Handrührgerät zu dichtem Schnee schlagen. 70 g Puderzucker sieben und unterheben, sodass der Eischnee noch stabiler wird.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Eischnee darauf dünn ausstreichen.

Bei Umluft auf 100 Grad Celsius im Backofen etwa 1 Stunde zu Baiser trocken backen. Kurz auskühlen lassen, mit einem großen Messer in mittelgroße Streusel hacken.

150 g Kristallzucker mit dem Wasser mischen und in einem Topf bei milder Hitze zu Sirup schmelzen. Darauf achten, dass der Sirup nicht heißer als 83 Grad Celsius wird. Den Topf vom Herd nehmen, die Eigelbe zugeben und sofort mit einem Rührgerät oder einem Schneebesen etwa drei Minuten lang schaumig schlagen. Dabei kühlt die Creme ab.

Die Melone in Spalten teilen, Kerne entfernen, das Fruchtfleisch herausschneiden, in mundgerechte Stücke zerkleinern. Einige Stücke beiseite stellen, um das Parfait später zu dekorieren. Restliche Melone fein pürieren und unter die Eigelbmasse mischen. Sahne aufschlagen und unter die Eigelb-Melonen-Mischung heben.

Eine rechteckige Form möglichst glatt mit Frischhaltefolie auslegen.

Die Masse in drei Schwingen einfüllen, zwischendurch Baiser-Streusel einstreuen. Mindestens vier Stunden tiefgefrieren, mit Minzblättern dekorieren.

test 01. August 2019