

## Eierlikör-Parfait

Das Eierlikör-Parfait ist gerade an wärmeren Tagen ein leichtes und erfrischend Dessert. Das Rezept empfiehlt sich aber auch, wenn sich z.B. Gäste angekündigt haben.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Ruhezeit:** 2,0 h

**Gesamtzeit:** 2,3 h



### Zutaten

1 EL	Öl (für die Form)
1 Stk.	Klarsichtfolie (für die Form)
1 Stk.	Backpapier
100 g	Zartbitterkuvertüre
200 ml	<a href="#">Schlagobers</a>
3 Stk.	Eigelbe (größe M)
50 g	Zucker
50 ml	<a href="#">Eierlikör</a>

### Zum Dekorieren

Nach Belieben [Eierlikör](#)

### Zubereitung

1. Für das **Eierlikör-Parfait** eine 18-20cm Springform mit Öl einfetten und mit Klarsichtfolie auslegen.
2. Dann die Zartbitterkuvertüre über einem warmen Wasserbad schmelzen und schön dünn und gleichmäßig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen. Die Schokolade nun ca. 10-15 Minuten kalt stellen.

3. Jetzt die Eigelbe, mit dem Zucker und dem Eierlikör in einer Schüssel, über einem heißem Wasserbad, am besten mit dem Mixer, so lange aufschlagen, bis die Masse dicklich-cremig ist.
  
4. Danach die Creme in einem kalten Wasserbad, so lange aufschlagen, bis sie erkaltet ist.
  
5. Nun das Schlagobers steif schlagen und unter die Creme heben.
  
6. Zum Schluss noch die Kuvertüre in Stücke brechen und abwechseln mit der Creme in der Form schichten (ca. 4 Schichten). Dabei mit der Creme anfangen und mit der Kuvertüre aufhören. Die Form anschließend für mindestens 2 Stunden ins Eisfach stellen. Kurz vor dem Servieren das Parfait aus der Form lösen, in 4 Stücke schneiden und mit etwas Eierlikör beträufeln.

## **Tipp**

Das Eierlikör-Parfait lässt sich auch mit anderen Cremelikören zubereiten.