

## Kaffee-Parfait

Lecker! Rezept für feines Kaffee-Parfait mit Espresso und einem Schuss Baileys, auf dem Bild mit Brombeeren garniert.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Ruhezeit:** 4,0 h

**Gesamtzeit:** 4,8 h



## Zutaten

4 Stk.	Eidotter
130 ml	<a href="#">Espresso</a>
130 g	Feinkristallzucker
0.5 Packungen	<a href="#">Vanillezucker</a>
400 ml	<a href="#">Schlagobers</a>
0.5 l	Kaffeeobers
2 TL	Baileys

## Zubereitung

1. Zuerst wird eine große Schüssel mit Eiswasser für das Kaffee-Parfait vorbereitet. Anschließend den Espresso frisch aufbrühen. Die Eier trennen, die Dotter in einen Schlagkessel geben. Das Eiklar wird nicht benötigt.
2. Die Hälfte des Schlagobers in einem Topf bei niedriger Temperatur erwärmen. Ein Wasserbad ansetzen. Den Espresso (soll noch heiß sein) zum Schlagkessel mit den Dottern gießen. Warmes Schlagobers, Baileys, Zucker und Vanillezucker ebenso zufügen. Alles über Dampf mit dem Schneebesen mehrere Minuten schaumig schlagen, die Konsistenz soll dabei dickflüssig werden.
3. Den Schlagkessel vom Wasserbad nehmen und in das vorbereitete Eiswasser stellen. Die Masse solangeiterrühren, bis sie abgekühlt ist. Die zweite Hälfte Schlagobers steifschlagen, dann unter die Parfaitmasse heben. Zuletzt das Parfait auf Förmchen verteilen und für mindestens 4 Stunden im Frostfach durchkühlen lassen.

## Tipp

Für die Dekoration des Kaffee-Parfaits eignen sich Kaffeebohnen sehr gut. Man kann auch Schokoladenstückchen in die Parfaitmasse einrühren und dafür den Baileys weglassen.