Zitronenparfait

Natürlich können Süßspeisen auch erfrischend sein. Den besten Beweis hierfür liefert dieses Rezept für Zitronenparfait.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Ruhezeit: 6,0 h

Gesamtzeit: 6,3 h



Zutaten

2 Stk.	Eier
70 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
250 ml	Schlagobers
2 EL	Zitronensaft
40 ml	Limoncello (Likör)

Zubereitung

1. Für das Zitronenparfait zuerst einen kleinen Topf Wasser erhitzen. Die Eier trennen. Das Eiklar wird für dieses Rezept nicht benötigt und kann anderweitig verwendet werden.

2. Das Eigelb mit Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel im Wasserbad schaumig schlagen. In einer zweiten Schüssel Schlagobers steif schlagen und Zitronensaft und Limoncello-Likör unterrühren.

3. Zitronenmasse mit der Eigelb-Masse mischen und in eine Kastenform füllen. Glattstreichen und mit Frischhaltefolie abdecken. Das Parfait mindestens 6 Stunden (besser über Nacht) in das Gefrierfach stellen.

4. Kurze Zeit vor dem Servieren das Parfait aus dem Tiefkühlfach nehmen und etwas antauen lassen. Dann vorsichtig aus der Form stürzen und servieren.

Tipp

Das Zitronenparfait nach Belieben mit Himbeeren und etwas Minze garnieren.