

Zimtparfait

Zimtparfait



(4 Portionen)

Alles selbst gemacht, auch der Blutorangensaft

Zimtparfait

Zutaten für vier Portionen:

Parfait:

- 2 Stück Eier
- 1 Teelöffel Zimt
- 3 Esslöffel Honig
- ¼ l Obers



Sauce:

- 400 ml (Blut-) Orangensaft selbst gepresst (ca. 0,8 kg oder min 4 Stk. Blutorangen)
- 7 dag Kristallzucker
- 4 Esslöffel Speisestärke
- 8 Esslöffel kaltes Wasser



Verwendete Geräte:

- Küchenmaschine, oder Rührwerk
- Herd
- Evtl. Frischhaltefolie

Vorbereitungen:

- + Die Zutaten abwiegen
- + Die Blutorangen auspressen.
- + Das Schlagobers schlagen



Zimtparfait

Zubereiten:

Parfait:

- * Eier, Zimt und Honig schaumig rühren
- * Schlagobers

unterheben



- * In die Form füllen und in den Gefrierschrank stellen.

(Wenn die Form nicht konisch verläuft. Mit Wasser kurz auswaschen, anschließend Frischhaltefolie einlegen und bis über den Rand ziehen. Dann bekommt man das gefrorene Parfait leichter heraus.)



- * Wenn es die gewünschte Festigkeit erreicht hat (meist über Nacht) aus der Form nehmen und portionieren.

Sauce:

- * Blutorangensaft mit Zucker aufkochen
- * Die Stärke mit dem Wasser vermischen
- * Stärkewasser in den Saft rühren und kurz aufkochen lassen.
- * Etwas überkühlen lassen. Ist es zu kalt kurz anwärmen.
- * Zum Parfait auf das Teller geben.



Guten Appetit