

Parfait au vin cuit



2 Eigelb
100 g Zucker

Rühren bis die Masse hell ist.

2-3 EL vin cuit (Birrendicksaft)
2 dl Rahm geschlagen

Dazu geben.

2 Eiweiss zu Eischnee geschlagen

vorsichtig darunter ziehen
In eine Cakeform füllen und in den Tiefkühler stellen. Es können auch eine mit Backpapier ausgelegte Springform oder mehrere kleine Formen verwendet werden.

Hagebutten-Coulis (als Beilage)

2.5 dl Wasser

Aufkochen.

3 Beutel Hagebuttentee

5 Min. im heissen Wasser ziehen lassen.

1 TL Zitronensaft
40 g Zucker

Dazugeben.

1 TL Maizena
3 EL Wasser

Die Stärke im kalten Wasser auflösen. Dem warmen Tee beugeben. Aufkochen und 5 bis 10 Min. kochen lassen, bis es leicht bindet.

Anrichten:

Den Teller mit Hagebutten-Coulis nappieren, eine Scheibe Parfait darauf anrichten und mit vin cuit feine Fäden darüberziehen.