

Das Eisparfait (Grundrezept)

Zutaten für 10 Personen

- 1 St. Vanillestangen
oder Vanillemark, Vanille gehackt
- 0,1 kg Zucker
- 3 Stück Eigelb
- 2 Stück Ei
- 0.5 l Sahne 30%

Zubereitung

1. Die Vanillestangen der Länge nach aufschneiden, gründlich auskratzen, das Mark der Vanille mit dem Zucker in das Vollei einrühren.



Küchentipp

Kann auch mit Vanillemark oder gehackter Vanille erledigt werden.

Die Vanilleschoten in Zucker einlegen für Vanillezucker.

2. Die Zuckereimasse mit Vanille gut verrühren in einer Cromoganschüssel im heißem Wasserbad gut aufschlagen. Solange bis die Ei-Zuckermasse eine gute sämige Bindung wie Honig hat.



Küchentipp

Die Eimasse muß eine gute feste Bindung haben sonst setzt sich das, Eisparfait ab. (Kristallbildung im Eis.)

3. Die warme Ei-Zuckermasse in eine Anschlagmaschine geben und solange Rühren und aufschlagen, bis die Masse kalt ist.
4. Die Sahne gut aufschlagen, wenn die Ei-Zuckermasse kalt ist, erst ein Drittel der Sahne unterrühren dann den Rest mit einem Schneebesen unterheben, damit das Eisparfait locker wird.
5. In Ziegelformen, Dachziegeln, Portionischälchen aus Porzellan füllen, mit Pergament oder Folie abdecken und in den Tiefkühler geben.

Tipp: Das Eisparfait sollte 5 Minuten Zimmertemperatur vor dem,

Servieren haben. (Geschmack entfaltet sich besser.)



Weitere Serviertipps

- **Das Eis in Abwandlung:** mit Schokolade, Kaffee, Kakao, Nüssen, Mandeln, Gewürzen des Winters, essbaren Blüten aller Art, kandierte Früchte, Likören.
- Früchten der Saison oder Fruchtemus **sollten mit Zucker einlegt werden.**



Küchentipp bei Abwandlung des Parfaits:

- **Bevor die Sahne untergehoben wird, müssen die Geschmacksträger zuerst noch untergerührt werden.**



Küchentipp bei dem Abfüllen des Parfaits:

Opitsche Aufwertung.

- Das Auslegen von Eis-Formen mit einem hellen oder dunklen Biskuit,
- Das einlegen zwischen den Eisschichten mit Streifen vom Biskuit, getränkten Löffelbiskuits oder Amarettini-Crossies.
- **Serviert:** mit Waldbeeren, roter, gelber, grüner Grütze, auf Fruchtsaucenspiegel, Früchten der Saison.
- **Serviert mit warmen Früchten:** Waldbeeren mit Schuß, Zimtpflaumen, glacierte Aprikosen mit Pistazien, Sauerkirschen mit Kirschwasser Schokoladensauce mit einem Hauch von Salz (Cross-over).

Diät-Eignung

- Vollkost
- Vegetarische Kostform

