

Zimtparfait bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

5 sehr frische Eigelbe, 125 gr Zucker, 0,5 Esslöffel Zimt, 2 Esslöffel Cognac, 0,5 l süße Sahne.

Die Zubereitung:

Eigelb schaumig rühren, Zucker und Zimt zufügen, weiterrühren, bis die Masse dick und der Zucker aufgelöst ist.

Den Alkohol unterrühren.

Steifgeschlagene Sahne dazugeben und das Ganze für mindestens 3 Stunden gefrieren.

Ca. 1 Stunde vor dem Servieren ("Nocken" abstechen) im Kühlschrank antauen lassen.

(Hierbei handelt es sich um ein vor-weihnachtliches Dessert.)