



walch

KÜCHENKÜNSTLER
EVENTS CATERING CONSULTING

Bio Zertifiziert 2012: DE-ÖKO 006



Vanille - Tonkabohnen - Parfait

1 Vanilleschote
120 g Zucker
4 Bio-Eigelb, (Kl. M)
Salz
330 ml Schlagsahne

Außerdem
Eiswürfel
Kastenform, (30 cm Länge)
Öl für die Form
Gefrierbeutel
Klarsichtfolie

1. Vanilleschote längs einritzen und das Mark herauskratzen. 50 ml Wasser mit Vanilleschote, Vanillemark und 100 g Zucker aufkochen und 1 Minute kochen lassen.
2. Eigelbe mit etwas Salz und dem Vanillesirup im Schlagkessel über dem heißen Wasserbad mit dem Schneebesen dicklich-cremig aufschlagen.
Das Wasser sollte nicht sprudelnd kochen, sonst gerinnt die Masse.
Vanilleschote entfernen, die Creme in Eiswasser kalt schlagen.
Sahne steif schlagen und unterheben.
3. Kastenform (30 cm Länge) mit wenig Öl ausstreichen und mit einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel auslegen. Er ist stabiler als Klarsichtfolie und reißt nicht so schnell. Parfait-Masse einfüllen und die Form auf den Tisch stoßen, damit die Luftbläschen entweichen.
Masse mit Klarsichtfolie abdecken und mindestens 12 Stunden gefrieren lassen.
Bei uns dauert es nur 1 Stunde ;-)
Mindestens 15 Minuten vor dem servieren das Parfait aus dem Tiefkühler nehmen.
Klarsichtfolie entfernen. Parfait aus der Form auf eine Platte stürzen.
Gefrierbeutel abziehen und das Parfait antauen lassen.