

Zwetschgen Zimt-Parfait

Arbeitszeit: ca. 30 Min. / Gefrieren: ca. 5 Std.

Für eine Cakeform von ca. 28cm, mit wenig Öl bestrichen, mit Klarsichtfolie oder Backpapier ausgelegt.

Zutaten:

250g Zwetschgen

20g Puderzucker

5g Zitronensaft

1/2 TL Zimt gemahlen

2 frische Eier

40g Puderzucker

2dl Rahm (kalt)

40gr Meringues zerbröckelt



Zubereitung:

1. Zwetschgen mit Puderzucker, Zimt und Zitronensaft aufkochen, ca. 3 Min. / Stufe 1/ Linkslauf auf 100 Grad, die Hälfte rausnehmen und zugedeckt beiseite stellen. Restliche Zwetschgen pürieren 10 Sek. / Stufe 8.
2. Mixtopf muss sauber sein. Frische Eier mit Puderzucker 5 Min. / Stufe 3 mit Schmetterling schaumig rühren. Die Masse aus dem Mixtopf nehmen und beiseite stellen.
3. Mixtopf muss sauber und fettfrei sein. Rahm steif schlagen auf Stufe 3 mit Schmetterling, bis zur gewünschten Festigkeit, unter Beobachtung steif schlagen (ca. 1 bis 2 Min.)
4. Danach Meringues- Schalen zerbröckelt in den Mixtopf geben und unter dem Rahm mit Spatel mischen.
5. Den Meringues-Rahm unter die Ei Masse ziehen, dann in die vorbereitete Form giessen (Cakeform von ca. 28 cm). Zwetschgenpüree darauf verteilen und marmorartig darunterziehen.
6. Zugedeckt ca. 5 Stunden gefrieren.
7. Parfait auf ein Brett stürzen, in Stücke schneiden und auf einem Dessertteller anrichten. Die beiseite gestellten Zwetschgen leicht angewärmt dazu anrichten.

Dieses Parfait ist sehr beliebt bei gross und klein.

Nach einem feinen Weihnachtsmenu, ein eher leichtes und sinnliches Dessert.