

Limonenparfait

- **Vorbereitungszeit:** 0m
- **Zubereitungszeit:** 0m
- **Fertig in** 0m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '0', 'cook_time' : '0m', 'prep_time' : '0m', 'servings' : '', 'yield' : '' });
```

Die kleine „Vitaminbombe“, einfach und schnell gesetzt

Zutaten

- (5-6 Personen)
- 6 Eigelbe
- 125g Zucker
- 3 Stück ungespritzte Limonen
- ½ l geschlagene Sahne
- Ev. 2 cl italienischer Zitronenlikör

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Die Eigelbe und den Zucker heiß, unter unter ständigem Rühren auf einem Wasserbad aufschlagen bis eine voluminöse Masse entstanden ist und die Eigelbe gut ausgegart sind.

Schritt3

Erst dann den Abrieb einer Limone und den Saft von 3 Limonen dazu geben. So bleibt die natürliche Säure besser erhalten.

Schritt4

Nunmehr die geschlagene Sahne in zwei Schritten locker unterheben und abfüllen.

Schritt5

(In Portionsförmchen, ersatzweise Kaffeetassen oder Pastetenformen, ersatzweise auch Kuchenform, die vorher mit Klarsichtfolie ausgekleidet sind)

Schritt6

Die Patetenformen lassen sich durch die Folie sehr gut stürzen, die Portions-Timbale ev. ganz kurz in heißes Wasser halten.

Schritt7

5-6 Stunden frieren, besser am Tag vorher setzen.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Grundsätzlich nicht zu kalt servieren, nach dem Anrichten noch etwas stehen lassen, damit eine zart schmelzende Konsistenz des Parfaits erhalten bleibt.

Rezeptart: Eisparfaits **Tags:** erfrischend, fruchtig, hausgemacht, lecker, parfaits, vitaminbombe

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/limonenparfait/>