

Parfait von Eierlikör auf frischem Kirschkompott

- **Portionen:** 6-7
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '6-7', 'yield' : " } });
```

Eisparfait, die Krone der Eiszubereitung ! Mit frischen Kirschen, einfach ein Traum

Zutaten

- Für das Parfait:
 - 1/2 l Sahne
 - 125g Zucker
 - 6 Eigelbe
 - 1/4 l Eierlikör
 - Mark einer Vanillestange
 - 1 Prise Salz
- Für das Kirschkompott:
 - 500 g frische, vollreife Süßkirschen
 - (Außerhalb der Saison geht es auch mit T.K. Kirschen oder eingekochten Kirschen, alles ist möglich)
 - Etwas gemahlener Zimt
 - 1 Zitrone
 - 2 cl Kirschwasser
 - 30 - 40 g Zucker
 - 1/2 Tl gemahlener Zimt

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten

Schritt2

Das Parfait:

Schritt3

Die Eigelbe mit dem Zucker und dem Vanillemark, auf einem Wasserbad aufschlagen, bis eine voluminöse Masse entstanden ist und die Eigelbe gut ausgegart sind. Den Eierlikör dazu geben, abkühlen lassen. Die geschlagene Sahne in zwei Schritten unterheben und in Portionsförmchen abfüllen.

Schritt4

(Ersatzweise Kaffeetassen oder Pastetenformen, es gehen auch mit Kuchenformen, die vorher mit Klarsichtfolie ausgekleidet sind)

Schritt5

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

Schritt6

Das Kirschkompott:

Schritt7

Die frischen Kirschen waschen, entstielen und den Kern entfernen. Den Zucker zu einem hellen Karamell brennen und mit 4 El Wasser ablöschen.

Schritt8

Wieder etwas einkochen lassen, mit dem gemahlene Zimt, Zitronenabrieb und Kirschwasser aromatisieren.

Schritt9

Die vorbereiteten Kirschen dazu geben und 2 - 3 min. bei geschlossenem Deckel, dünsten, „bissfest “ halten.

Schritt10

Ev. leicht mit etwas angerührter Speisestärke sämig binden, erkalten lassen.

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

Schritt13

Das Parfait grundsätzlich nicht zu kalt servieren, zeitig aus der Kühlung nehmen, mit einer zart schmelzenden Konsistenz servieren.

Schritt14

Die Förmchen nur ganz kurz in heißes Wasser halten und mit einem kleinen Küchenmesser um den

äußeren Rand fahren, stürzen.

Schritt15

„Mittig“ auf einem gekühlten Dessertteller anrichten und das Kompott mit dem Saft drum herum verteilen. Mit etwas Borkenschokolade ausgarnieren.

Rezeptart: Eisparfaits **Tags:** eierlikör, fruchtig, harmonisch, kirschen, parfait, softig, stimmig, unwiderstehlich

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/parfait-von-eierlikoer-auf-frischem-kirschkompott/>