

Parfait von Holunderblüten und Cointreau

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Einfach und schnell gemacht, mit Hollunderblüten Sirup

Zutaten

- 4 St. Eigelb
- 80 g Zucker
- Mark 1 Vanilleschote
- 300 ml Sahne
- 1000 ml Holunderblütensirup (Aus dem Reformhaus)
- 4 cl Cointreau
- 1 Prise Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Das Parfait:

Schritt2

Die Eigelbe zunächst mit dem Vanillesmark und dem Zucker auf einem heißen Wasserbad cremig aufschlagen.

Schritt3

Das Volumen sollte sich nahezu verdoppeln, die Eier gut ausgegart sein. Den Hollunderblüten Sirup und den Cointreau dazu geben, etwas erkalten lassen.

Schritt4

Die geschlagene Sahne in zwei Schritten locker unterheben.

Schritt5

In Timbale oder auch Kaffee Tassen abfüllen, ev. auch Pastetenformen oder Kuchenformen.

Schritt6

5 - 6 Stunden in den Tiefkühler stellen, besser am Vortag setzen. (Das vermindert den Stress)

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Gern richte ich mein Hollunderblüten - Parfait auf Orangenfilets mit Cointreau mariniert an, und gebe karamellisierte, gehackte, Pistazien darüber.

Schritt9

Parfaits grundsätzlich zeitig aus der Kühlung nehmen, denn die „Krone der Eiscrème Herstellung“ entwickelt sein volles Aroma und seine „softige“ Konsistenz nur, wenn es nicht zu hart gefroren serviert wird.

Rezeptart: Eisparfaits **Tags:** cointreau, parfait, passt in viele speisenfolgen, pistazien

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/parfait-von-holunderblueten-und-cointreau/>