



# Vanilleparfait

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 6-8
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '6-8', 'yield' : " });
```

Ein schnelles und vor allen Dingen leicht umzusetzendes Rezept für Vanilleparfait. Diese Zubereitung basiert auf einer Parfait Grundmasse mit der Hinzugabe von Mark aus zwei Vanillestangen.

## Zutaten

- 200 g Zucker
- 6 Eigelbe
- 300 g Schlagsahne
- Mark von 2 Vanillestangen
- 1 Prise Salz

## Zubereitungsart

### Schritt1

Der Ansatz:

### Schritt2

Die Eier, der Zucker und dem Vanillemark auf einem heißen Wasserbad intensiv und cremig aufschlagen. Die Eier gut „ausgaren“ damit sie ihre Bindefähigkeit entwickeln können, abkühlen lassen

### Schritt3

Die geschlagene Sahne in zwei Schritten unterheben.

### Schritt4

Die Pastetenformen, ersatzweise auch Kuchenforme mit Klarsichtfolie auskleiden, (Geht auch in Portionstimbale oder Tassen)

## **Schritt5**

Füllen, wenigstens 5 - 6 Std. im Tiefkühlfach / Tiefkühltruhe frieren, besser am Vortag setzen.

## **Schritt6**

Anrichtevorschlag.

## **Schritt7**

Portions - Timbale oder Tassen ganz kurz in heißes Wasser halten und stürzen. Kuchen oder Pastetenformen lassen sich durch die Klarsichtfolie besonders leicht stürzen und in 1cm dicke Scheiben schneiden.

## **Schritt8**

Grundsätzlich Parfaits nicht zu kalt servieren, nach dem Anrichten etwas "antauen" lassen, nur so entwickelt sich das unvergleichliche Aroma.

## **Schritt9**

Dazu passen verschiedene Fruchtsoßen, frische, vollreife Früchte, Schlagrahm, verschieden Toppings etc.

**Rezeptart:** Eisparfaits **Tags:** edel, einfach, vielseitig

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