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/