

ZIMTPARFAIT AN OBSTSALAT

Für 4 Personen

4	Eigelb	100 g	Zucker	900 ml	Schlagsahne	1 TL	Zimt
1	Orange	1	Apfel	1	Banane	1 ½	Kiwis
40 g	blaue Weintrauben	40 g	grüne Weintrauben	60 g	ger. Mandelblättchen		
	Zucker		Zitronensaft		Kirschwasser		

Zubereitung:

Eigelb und Zucker in einer Schüssel auf einem heißen Wasserbad zu einer cremigen Masse aufschlagen. Danach Zimt unterrühren und das Ganze auf einem kalten Wasserbad solange rühren, bis die Masse steif ist.

Nun 400ml der Sahne steif schlagen und unterheben. Die Masse in eine mit Frischhaltefolie ausgelegte Form geben und je nach Größe der Form für 4-6 Stunden ins Gefrierfach stellen.

Das Obst putzen, klein schneiden und mit Kirschwasser, Zucker und Zitrone abschmecken.

Das Parfait aus dem Gefrierschrank nehmen, die Form kurz unter heißes Wasser halten und das Parfait stürzen.

Die übrige Sahne nun steif schlagen. Das Parfait in Scheiben schneiden und mit dem Obstsalat, der Schlagsahne und den Mandeln anrichten.