

# Zitronen-Parfait

## Zeit

Arbeitszeit: 50 Min.  
plus Gefrierzeit mindestens 5 Stunden

## Zutaten

Für 4 Portionen

- Parfait-Masse:
- 2 Bio-Zitronen
- 3 El Weißwein
- 50 g Zucker
- 1 Ei, (Kl. M)
- 2 Eigelb, (Kl. M)
- 250 ml Schlagsahne

## Zubereitung

1. Für die Parfait-Masse Zitronen waschen, 1 Tl Schale dünn abreiben und 5 El Saft auspressen. Beides mit Wein und Zucker aufkochen. Ei und Eigelbe in einem Schlagkessel mit den Quirlen eines Handrührers 5 Minuten cremig aufschlagen. Den heißen Zitronen-Wein-Sirup zugießen. Die Masse über einem heißen Wasserbad dickcremig aufschlagen. Schlagkessel anschließend in eiskaltes Wasser stellen und die Masse schlagen, bis sie kalt ist.
1. Die Sahne steif schlagen. Zunächst 1/3 unter die Zitronenmasse rühren, dann den Rest vorsichtig unterheben. Masse in einen Spritzbeutel ohne Tülle füllen. 4 Förmchen (à 125 ml Inhalt) zu 2/3 hoch mit Creme füllen. Backpapierstreifen innen rundherum dicht an den Rand setzen, sodass sie 2-3 cm überstehen (siehe links). Übrige Creme so einfüllen, dass sie 1 cm höher steht als die Förmchen. Parfaits mindestens 5 Stunden, am besten über Nacht, einfrieren.

