

Herrliches Zitronenparfait

Das herrliche Zitronenparfait ist nicht nur süß und wunderbar fruchtig, sondern auch schnell und einfach zubereitet. Das ideale Sommer-Rezept!



2	Stk	Bio Zitronen
3	Stk	Eigelb
90	g	Puderzucker
300	ml	Rahm

- 1 Etwas Wasser in einer kleinen Pfanne zum Kochen bringen. In einer Schüssel über dem Wasserbad Eigelb und Puderzucker zu einer cremigen Masse aufschlagen. Die Schüssel von der Pfanne nehmen und kühl weitere 5 Minuten luftig rühren.
- 2 Die Schale der Zitronen abreiben, Saft auspressen und beide Zutaten zur Eimasse hinzugeben. Rahm steif schlagen und sorgfältig unter die Masse heben.
- 3 Eine Cakeform mit Klarsichtfolie auskleiden, die Zitronenmasse einfüllen und diese während 4 Stunden im Tiefkühler hart werden lassen. Vor dem Servieren das Parfait für 10 Minuten bei Raumtemperatur antauen lassen und nach Belieben Rahm oder ein Früchtekompott dazu reichen.

Ersetzen Sie je nach Geschmack die Zitronen durch Orangen oder Limetten.