

## Leckerer Spekulatius-Parfait



Dieses Spekulatius-Parfait eignet sich hervorragend als Dessert zur vorweihnachtlichen Zeit. Es ist nicht nur sehr lecker und cremig, sondern reicht garantiert für die ganze Familie! Dieses raffinierte Dessert gelingt euch ganz einfach mit unserem Spekulatius-Parfait-Rezept.

### Zutaten für 6-8 Personen

150 g	Spekulatius (Mandel- oder Gewürzspekulatius)
4	Eigelb
100 g	Zucker
50 g	Vanillezucker
100 ml	Apfelsaft
400 g	Sahne, frisch

#### (Optional) Baiser als süße Deko:

4	Eiweiß
200 g	Puderzucker

Parfait-/Terrinenform aus Edelstahl

### Zubereitung:

1. Den Spekulatius zerbröseln und beiseite stellen. Die Eier trennen und das Eigelb mit dem Zucker und dem Apfelsaft in eine große Rührschüssel geben und mit einem Schneebesen gut verrühren. Das Eiweiß beiseite stellen.
2. Die Ei-Zucker-Apfelsaft-Mischung im warmen Wasserbad mit dem Schneebesen so lange schlagen, bis die Masse schaumig wird und sich etwa verdoppelt. Die Schüssel dann in kaltes Wasser setzen und die Masse weiterschlagen, bis sie erkaltet ist. Dann erst die Spekulatiusbrösel unterrühren.
3. Die Sahne steif schlagen und unter die Spekulatiusmasse vorsichtig unterrühren. Das Ganze in eine, mit Klarsichtfolie ausgekleidete, Parfaitform füllen und für mindestens sechs Stunden durchfrieren lassen.
4. **Optional:** Aus dem übrigen Eiweiß könnt Ihr ein Baiser schnell zubereiten: Eiweiß steif schlagen und nach und nach den Puderzucker hineinrieseln. Den Eischnee auf einem mit Backpapier belegtem Backblech verteilen und für ca. 1,5-2 Stunden Minuten bei 100 Grad Umluft backen. Abkühlen lassen und mit den Händen in kleine Stückchen zerbröseln.



## Parfait - TIPPs zum Schlagen auf dem Wasserbad

- Um **Eigelb** und **Zucker perfekt schlagen** zu können, ist eine **Schüssel mit rundem Boden** vorzuziehen. Die Schüssel wird auf einen Topf gesetzt worin etwa drei Finger hoch das Wasser steht. Die **Schüssel** sollte gut auf dem Topfrand aufsitzen und darf **zu keinem Zeitpunkt** mit dem **Wasser im Topf in Berührung** kommen. Denn das leise köchelnde Wasser soll nur so viel Dampf abgeben, dass sich die Schüssel erwärmt und sich **das Eigelb und der Zucker** durch das gleichzeitige Schlagen zu **einer Creme verbinden** können. Käme die Schüssel mit dem heißen Wasser in Kontakt, würden die Eier anfangen zu stocken.
- Das **perfekte Parfait-Resultat** erzielt Ihr mit einem **großen Schneebesen**. Auch wenn es etwas anstrengender ist, mit einem großen Schneebesen bekommt ihr viel **mehr Luft in die Masse**. Also: Wenn möglich auf ein Handrührgerät verzichten.
- Parfait ca. **10 - 15 Minuten vor dem Servieren aus dem Gefrierfach** und in den Kühlschrank stellen. Kurz vor dem Servieren taucht Ihr die Form ganz kurz in heißes Wasser und könnt dann das Parfait gut stürzen.
- Wenn Ihr **keine spezielle Parfaitform zur Hand** habt, könnt Ihr auch **einzelne Muffinformen** verwenden. Vorteil: Ihr könnt schon vorportionieren.