

Winterzauber: Lebkuchen Parfait

ZUTATEN: (500ml)

3 frische Eier (Größe M)
75g Puderzucker
250ml Sahne
1 Lebkuchen
½ TL Lebkuchengewürz
1 Prise Salz
1 TL Öl (für die Form)
Frischhaltefolie

KOCHGESCHIRR:

Kuhn Rikon Durotherm 2l Servierkasserolle mit
Wasserbadschüssel
Schneebeesen
Teigschaber
Terrinenform

VORBEREITUNG:

1. Eigelb und Eiweiß trennen. Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen und kalt stellen.
2. Lebkuchen hacken.
3. Zucker und Sahne abmessen und bereitstellen. Sahne steif schlagen und kalt stellen.
4. Zwei fingerbreit Wasser in den Durotherm Topf geben und auf den Herd bereitstellen.

ZUBEREITUNG:

1. Eigelbe und Puderzucker mit 1 EL heißem Wasser in die Wasserbadschüssel geben.
2. Das Wasser im **Durotherm Topf** erhitzen. Es sollte leicht sieden (2/3 Hitze).
3. Nun die Wasserbadschüssel in den Topf setzen. **WICHTIG:** der Schüsselboden darf das Wasser nicht berühren, sonst gerinnt die Masse.
4. Jetzt die Eigelb-Zucker-Mischung über dem heißen Wasserbad mit einem Schneebeesen dick schaumig aufschlagen.
5. Die Wasserbadschüssel herausnehmen und weiter kalt schlagen, am Besten über Eiswasser.
6. Nun das Lebkuchengewürz gut unter die Eigelb-Masse rühren.
7. Anschließend den gehackten Lebkuchen, die geschlagene Sahne und den Eischnee mit einem Teigschaber vorsichtig unterheben.
8. Die Terrineform mit Öl auspinseln und die Frischhaltefolie hineinlegen. (Diese sollte so groß sein, dass die Folie noch ein gutes Stück über den Rand hinausgeht.)
9. Die Masse einfüllen, glatt streichen und für mindestens 4 Stunden gefrieren (am Besten über Nacht)
10. Zum Servieren die Form kurz in heißes Wasser tauschen und das Parfait mit der Folie aus der Form stürzen. Die Folie abziehen und das Parfait in Scheiben schneiden.