Espresso-Parfait

Zubereitung

1. Espresso-Instantpulver in 100 ml heißem Wasser lösen und abkühlen lassen.
2. Eigelb mit Puderzucker zu einer cremigen Masse aufschlagen, bis sich der Zucker komplett gelöst hat und den abgekühlten Espresso esslöffelweise unterrühren.
3. Danach die Sahne steif schlagen, mit der gemahlenen Vanille verfeinern und vorsichtig unter die Masse heben.
4. Eine längliche Form (z.B. für Kuchen) ausreichend mit Frischhaltefolie abdecken, das noch flüssige Parfait in die Form füllen und über Nacht ins Gefrierfach stellen.
5. Zum Servieren das Parfait stürzen, die Frischhaltefolie entfernen, in Scheiben schneiden und kurz antauen lassen.

Zubereitungszeit: Kurz

Zutaten

Naturata Zutaten

120g	Puderzucker aus Rohrohrzucker
2 Sticks	Espresso Kaffee-Sticks Bohnenkaffee, instant
1 Msp	Bourbon-Vanille, gemahlen

Weitere Zutaten

100 ml heißes Wasser
4 Eigelb
200 ml süße Sahne