Abricotine Parfait von Marco Gürber

Mengen für 10 Personen

6.0 dl Rahm	
6.0 Stück Eier	Weiss und Gelb getrennt.
120 g Zucker	
1.6 dl Cognac	Abricotine hell oder dunkel sattt Cognac.

Rahm steif schlagen und kühl stellen. Eiweiss zu Schnee schlagen und kühl stellen.
Eigelb, Zucker und Abricotine im Wasserbad aufschäumen bis sich der Zucker auflöst. Alle 3 Komponenten vermengen und in ausgespülte Förmchen abfüllen. Mindestens 1 Nacht im Tiefkühler.