

## Parfait Vanille von salida

Mengen für 10 Personen

5.0 Stück Eier	nur Eigelbe
130 g Zucker	
3.0 Stück Vanilleschote	längs aufschneiden, nur ausgekratze Samen mit Zucker und Ei verrühren, bis die Masse hell ist
6.0 dl Rahm	steif schlagen, die Hälfte mit dem Schwingbesen unter die Masse ziehen, Rest mit Gummischaber sorgfältig darunterziehen
2.0 g Salz	
10 g Zucker	Eiweisse mit Salz steif schlagen, mit dem Zucker weiterschlagen. Eischnee unter die Masse ziehen, sofort in Cakeform oder Förmli giessen und mind. 4h einfrieren

Weitere Variationen: 3 TI Zimt unterrühren; Schokolade, Mokka oder Fruchtsäfte beifügen