

Vanilleparfait mit Zwetschgensauce von DIEküche

Mengen für 33 Personen

Ausrüstung: Cakeform, Pürierstab

13.2 Stück Eigelb	
495 g Zucker	rühren bis die Masse hell ist
6.6 Stück Vanilleschote	Samen auskratzen und unter die Eigelbmasse rühren
6.6 TL Zimt	hinzufügen
1.65 Liter Vollrahm	steif schlagen, daruntermischen
13.2 Stück Eiweiss	steif schlagen
99 g Zucker	zum Eischnee geben, kurz weiterschlagen, dann mit dem Gummischaber sorgfältig, aber gründlich, unter die Masse mischen, sofort in geeignete Gefässe füllen und gefrieren.
2.64 kg Zwetschgen (gefroren)	
248 g Zucker	
3.3 dl Rotwein	
3.3 TL Zimt	alles in einer Chromstahlpfanne zugedeckt 10 Minuten köcheln lassen. Zwetschgen pürieren. Warme Sauce mit dem kalten Parfait servieren.

Geeignete Gefäss: Portionenförmchen jeder Art, beschichtete Backformen oder, wenn nach dem Gefrieren Kugeln geformt werden, ein passendes Tiefkühlgefäss.

Sauce kann vorbereitet und wieder aufgewärmt werden.