Nah&Frisch



Kotányi Professional

Zimtparfait

Dessert Süße Gerichte

Zubereitung

Auflaufform mit Klarsichtfolie auslegen, 1 Eidotter und 2 Eier mit Feinkristallzucker 10 min schaumig schlagen und danach 1 TL Zimt dazugeben. Schlagobers steif schlagen. Alle Zutaten vorsichtig unter die Ei-Zucker-Masse heben. Sofort in den Tiefkühler stellen und mind. 3 Std. gefrieren lassen.
Tipp: Mit Jamaika Rum verfeinern.

Zutaten

- 3 Eier
- 80 g Feinkristallzucker
- 200 g Schlagobers
- 1 TL Kotányi Zimt gemahlen