

Chefkoch Ramon Waser empfiehlt: **Birnenparfait**



mehr Kochtipps:
lifechannel.ch/kochtipp

Zubereitung

- Die Birnen schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in gleichmässige Stücke schneiden
- Zucker, Birnensaft und Birnenstücke in einer Pfanne erhitzen und weich sieden, mit einem Stabmixer pürieren und durch ein Sieb passieren
- Eigelb und Zucker cremig rühren
- Die Milch erhitzen und unter ständigem Rühren zur Eigelbmasse giessen, zurück in die Pfanne geben und unter ständigem Rühren leicht erhitzen, bis die Creme leicht eindickt, nun sofort durch ein Sieb in eine Schüssel passieren und abkühlen lassen
- Das Birnenpüree und den Birnenlikör unterrühren
- Den Vollrahm mit dem Mixer steif schlagen und danach das Eiweiss mit 50 g Zucker steif schlagen
- Zuerst den Vollrahm unter die Masse rühren und danach das Eiweiss vorsichtig unterheben
- Das Parfait in die gewünschte Form giessen und im Tiefkühler ca. 6 bis 8 Stunden einfrieren

Zutaten

300 g	Birnen
50 ml	Birnensaft
30 g	Zucker
4	Eigelbe
160 g	Zucker
125 ml	Milch
2 cl	Birnenlikör
2	Eiweiss
50 g	Zucker
500 ml	Vollrahm