

Karamell-Parfait

288

Typ: Nachspeise **Quelle:**

Bemerkungen: nach altem Familienrezept

Zutaten: 300 g Zucker
 1/4 L Waseer
 4 Eigelb
 8 EL Milch
 1/2 L Sahne

Rezept: 200 g Zucker in der Pfanne schmelzen und bräunen lassen, bis sich das erste Rauchfähnchen hochkräuselt.

Dann sofort mit 1/4 L Wasser ablöschen. Vorsicht: es spritzt und dampft.

Mit einem Löffel rührt man und löst dabei den verkrusteten braunen Zuckerrand von der Pfanne und läßt nun die Flüssigkeit soweit einkochen, bis sie anfängt, sämig zu werden. Kalt geworden wird die Karamell-Lösung noch etwas dicker.

4 Eigelb, 8 EL Milch und 100 g Zucker werden im Wasserbad schaumig gerührt, bis zum Stocken.

1/2 L Sahne wird nun recht steif geschlagen und mit den beiden inzwischen erkalteten Massen vermennt. In einer Puddingform oder Glasschale kommt das künftige Parfait in die Kühltruhe und später, etwa 1/2 h vor dem Servieren zum Antauen in den Kühlschrank.