

Birnen - Parfait

Kategorien: Süßspeise, Cremeis, Eis

Zutaten für: 500 Milliliter

2		mittl. Birnen
2		Essl. Zitronensaft
50	Gramm	Creme double
1		Essl. Zuckersirup
20	ml	Birnengeist; bei Kindern Weglassen
2		Eigelb
50	Gramm	Puderzucker
200	Gramm	Suesse Sahne
4		Loeffelbiskuits

Anleitung:

Grundzubereitung

1. Die Birnen waschen, schaelen und halbieren. Die Birnenhaelften entkernen und wuerfeln.
2. Das Fruchtfleisch moeglichst schnell (damit die Birnen nicht braun werden) mit dem Zitronensaft, der Creme double und dem Zuckersirup puerieren, anschliessend abdecken und kuehl stellen.
3. Die Eigelbe mit dem Puderzucker in einer Glas- oder Edelstahlschuessel schaumig ruehren, die Sahne zugeben und alles im heissen Wasserbad 10 Minuten erhitzen, dabei mit dem Schneebesen kraeftig schlagen.
4. Die Eigelb-Sahne-Mischung im Eiswasserbad abkuehlen lassen und mit dem Birnenpueree mischen.

Zubereitung im Eis-Profi

5. Die Mischung zugedeckt 1 Stunde im Kuehlschrank oder 20 Minuten im Gefrierfach vorkuehlen.
6. Die Loeffelbiskuits fein zerbroeseln (hierzu am besten die grob zerbrochenen Loeffelbiskuits in einen Gefrierbeutel geben und mit Hilfe des Nudelholzes zerkleinern).
7. Die Eismasse in den gekuehlten Behaelter der Eismaschine fuellen und 30-40 Minuten gefrieren lassen.
8. Sobald das Eis fest wird, die Biskuitbroesel unterziehen.
9. Die Eiscreme in Foermchen fuellen und ca. 3 Stunden im Gefrierfach tiefkuehlen. Das Parfait vor dem Anrichten kurz antauen lassen und aus den Foermchen stuerzen. Auf Tellern anrichten und beliebig verzieren.

Zubereitung im Gefriergeraet

Das Birnenpueree wie zuvor beschrieben zubereiten. Die mit dem Puderzucker aufgeschlagenen Eigelbe nur mit der Haelfte der Sahne im Wasserbad erhitzen und weiter verarbeiten. Die restliche Sahne steif schlagen und zusammen mit den Biskuitbroesel unter die Birnen- Eismasse heben, anschliessend die Eismasse in Foermchen fuellen und 5-7 Stunden im Gefrierfach bei mindestens -18 Grad festwerden lassen.

Birnen - Parfait

(Fortsetzung)

Wie zuvor beschrieben anrichten.