



Feigen-Parfait

- Cakeform ca. 25 cm
- 500 g Feigen*
- 1 – 2 EL Zitronensaft
- 4 Eigelb*
- 125 g Zucker
- 2,5 dl Rahm
- 1 – 2 Stk. Feigen* (Deko)

*im Hoflädeli erhältlich

Ca. 6 – 8 Portionen.

Vorbereiten:

Feigen waschen, vierteln und das Fruchtfleisch herauslösen. Zitronensaft mit $\frac{3}{4}$ des Fruchtfleisches pürieren und durch ein Sieb streichen. Die restlichen Feigen in Würfeli schneiden.

Parfait:

Eigelb mit dem Mixer schlagen. Zucker nach und nach in die Eimasse einrieseln lassen. Die Masse über einem heißen Wasserbad schaumig rühren bis die Masse hell und cremig ist. In ein Eiswasserstellen und weiterrühren bis die Masse abgekühlt ist. Das Feigenpüree zugeben und mischen. Rahm steif schlagen und mit den Feigenwürfeli unter die Masse mischen.

Alles in die Form geben und mind. 3 – 4 Stunden tiefkühlen. Kurz vor dem Servieren die Form in heisses Wasser tauchen und das Parfait herauslösen.

Garnitur:

1 – 2 Feigen waschen, trockenreiben, in Scheiben schneiden. Das Parfait in Portionen schneiden und mit den Feigenscheiben garnieren.