

Markus Hummel Spekulatius-Parfait

Freitag, 22. Dezember 2023

Zutaten:

4	Eigelbe
4	Eiweiß
125 g	Zucker
2 TL	Apfelessig
250 g	Sahne
½	Vanilleschote
250 g	Crème fraîche
125 g	Spekulatius, fein gemahlen
1/2 TL	Spekulatiusgewürz

Zubereitung:

1. Eier trennen, die Eigelbe in eine Schüssel geben, Eiweiß in die Schlagschüssel der Küchenmaschine.
2. Eiweiß zu Baiser aufschlagen, nach und nach Zucker dazugeben, zum Schluss den Essig.
3. Sahne und Vanille aufkochen
4. Gekochte Sahne-/Vanille-Mischung zu den Eigelben geben. Mit Stabmixer durchmischen, am besten auf Eis.
5. Crème fraîche und Baiser unterheben. Dann Spekulatius und Spekulatiusgewürz dazugeben.
6. In Silikonförmchen geben und 8-10 Std. einfrieren.

