

Lebkuchenparfait

MIT CUMBERLAND SAUCE



Zutaten für 4 Personen:

2	Eier
1	Eigelb
2 EL	Puderzucker
70g	geriebene Elisen-Lebkuchen
½ TL	Zimt
1 EL	brauner Rum
2 EL	Rumrosinen
300ml	süße Sahne

Sternfruchtscheiben und Johannisbeeren zum Garnieren
Puderzucker zum Bestreuen

Von Lacroix benötigen Sie:

1 Flasche	Cumberland Sauce
-----------	------------------

Zubereitung:

Die Sahne steif schlagen, Eier und Puderzucker in einer Schüssel im warmen Wasserbad dickcremig aufschlagen, danach in Eiswasser kaltrühren. Zimt, Elisen-Lebkuchen, Rum, Rumrosinen und Sahne unterrühren, in eine Rehrückenform einfüllen, mit Folie abdecken und im Tiefkühlfach über Nacht gefrieren lassen. Das gefrorene Parfait auf eine Platte

stürzen, die Oberseite mit Cumberland Sauce bestreichen, nochmals für 1 Stunde in das Gefrierfach stellen. In Scheiben schneiden, auf gekühlte Teller setzen und dekorativ mit im Ofen getrockneten Sternfruchtscheiben und frischen Johannisbeeren garnieren. Mit Puderzucker bestreuen.