



MENSAVEREIN RENNINGEN E.V.

Zimtparfait

Zutaten

3 Eigelb	75 g Zucker	1 gehäufte TL Zimt
3 EL Weinbrand	3 Eiweiß	1 EL Zucker
½l Sahne	2 Päckchen Sahnesteif	geraspelte Schokolade

Zubereitung

Das Eigelb mit dem Zucker dickschaumig schlagen, dann den Zimt und den Weinbrand hinzufügen. Das Eiweiß mit 1EL Zucker steif schlagen. Die Sahne ½ Min. schlagen, Sahnesteif einstreuen und völlig steif schlagen. Die Sahne und den Eierschnee vorsichtig mit der Eigelbcreme vermengen, in eine Schüssel füllen, mit Alufolie abdecken und in das Gefrierfach des Kühlschranks stellen (am besten über Nacht).

Etwa 10 Min. vor dem Verzehr herausnehmen. Die Schüssel kurz in heißes Wasser tauchen, das Zimtparfait auf einen Teller stürzen und mit geraspelter Schokolade bestreuen.