Parfait mit Vin Cuit

-

Pour 4 Personen

Préparation : 15 min

Cuisson : Im Tiefkühlschrank: 180 min

Zutaten

- 2 Eier
- 5 EL Zucker
- 3 EL Vin cuit (Apfel- oder Birnendicksaft)
- 2 dl steif geschlagener Rahm

Zubereitung

Die Eigelbe mit dem Zucker zu einer hellen Creme schlagen. Den Vin cuit zufügen. Den Schlagrahm und den Eischnee darunterziehen. Eine Cakeform mit einer Folie auslegen, die Masse hineingeben und einige Stunden im Tiefkühler gefrieren lassen.