

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.