

Vanilleeis-Parfait

Für 1 Kastenform

Zutaten

200 g Zucker
4 Blatt Gelatine
4 Eigelb
4 Eier
1 Vanilleschote
300 g Sahnejoghurt
500 g Schlagsahne (kein Halb-Rahm)
Öl für die Form

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

1. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 4 Eier trennen. Vanilleschoten längs einritzen und das Mark herauskratzen. Vanillemark, Eigelb, restliche Eier und 200 g Zucker in eine Schüssel geben und über einem heißen Wasserbad cremig-dicklich aufschlagen. Ausgedrückte Gelatine im heißen Eischäum auflösen. Alles abkühlen lassen.
2. Joghurt unter den abgekühlten Eischäum rühren. Sahne steif schlagen und locker unterheben. Eine Kastenform (30 cm) mit wenig Öl ausstreichen und mit Klarsichtfolie auslegen. Masse hineingießen und zugedeckt über Nacht gefrieren lassen.