

NICHT NUR REINE Spekulation

SPEKULATIUS PARFAIT

DAS BRAUCHT'S:

- 75g Kekse
[Mandel- oder Gewürzspekulatius]
- 2 Eigelb
- 50g Zucker
- 25g Vanillezucker
- 50ml Apfelsaft
- 200g Schlagobers

DAS IST ZU TUN:

Eine 1,5l-Kastenform kalt stellen. Eigelb mit Zucker, Vanillezucker *[am besten selbst gemacht]* und Apfelsaft in einer runden Edelstahlschüssel gut vermischen und über einem heißen Wasserbad *[das Wasser darf nicht kochen » Gerinnungsgefahr]* so lange mixen, bis die Masse weiß und dicklich geworden ist. Anschließend im kalten Wasserbad kalt schlagen. Spekulatius zerbröseln und vorsichtig unterrühren. Obers steif schlagen und unterheben. Die Masse in die vorbereitete Form geben und über Nacht kalt stellen.

Vor dem Servieren die Form kurz in heißes Wasser tauchen, das Parfait stürzen und in Scheiben schneiden. Mit geraspelter weißer Schokolade garnieren oder Beeren dazu servieren.

*Mmmh...
die süßeste Verführung...*

DAZU PASST:

**Gewürztraminer
Klöcher Ölberg
2015 [halbtrocken]**

- WG Winkler-Hermaden
Kapfenstein | Vulkanland

» gibt es in
der LOISIUM
Vinothek
Ehrenhausen
oder direkt
[hier](#) beim
Winzer

*Sommelier
Tipp*

