



Espresso Parfait

• Zutaten:

250 Gramm	<i>Mascarpone</i>
8 Esslöffel	<i>Eierlikör</i>
2 Päckchen	<i>Bourbon-Vanillezucker</i>
50 Milliliter	<i>kalter Espresso</i>
8 Esslöffel	<i>Zucker</i>
200 Gramm	<i>Sahne</i>
8	<i>Schoko-Mokka-Bohnen</i>
und Schokoröllchen für die Deko	

• Zubereitung:

1. Mascarpone mit Eierlikör und Bourbon-Vanillezucker vermischen
2. kalten Espresso und Zucker gut vermischen
3. nach und nach mit den Schneebesen des elektrischen Handrührers unter die Mascarpone-Masse rühren, bis eine glatte Creme entsteht.
4. Sahne steif schlagen und unter die Espresso Mascarpone Masse heben
5. Espresso-Creme in 8 kleine Metallbecher oder Förmchen füllen
6. im Tiefkühler 2 bis 3 Stunden gefrieren lassen
7. zum Servieren Espresso-Parfait aus dem Tiefkühler nehmen
8. Förmchen kurz in heißes Wasser tauchen
9. Espresso-Parfait auf Dessertteller stürzen
10. mit je 1 Schoko-Mokka-Bohne und 1 Schokoröllchen dekorieren

Sie mögen keinen Eierlikör? Kein Problem! Das Parfait schmeckt genauso köstlich, wenn man stattdessen Orangensaft oder Vanille-Soja-Drink verwendet.