

WilliSAUERRINGLI-PARFAIT

6
Portionen
30 Min.
Vor- /Zubereitung



Dessert



LUZERNER **BÄUERINNEN**
UND BAUERN

Weitere Rezepte der Bäuerinnen gibt es
auf luzernerbauern.ch



Willisauerringli-Parfait

ZUTATEN

- 2 Eier
- 5 EL Zucker
- 2,5 dl Vollrahm
- 100 g Willisauerringli

DEKORATION

- 1 dl Vollrahm, steif geschlagen
- Willisauerringli zum Garnieren

ZUBEREITUNG

Die Cakeform (24 cm) bereitstellen und mit Haushaltsfolie auskleiden.

Eier mit Zucker schlagen bis die Masse hell und luftig ist. Rahm in eine weitere Schüssel geben und aufschlagen. Die Willisauerringli in den Cutter geben und mahlen. Den geschlagenen Rahm und die zerkleinerten Willisauerringli sorgfältig unter die Eier-Zuckermasse ziehen. Die Masse in die Form geben und mindestens 8 Stunden tiefkühlen.

Einen Deziliter Vollrahm steif schlagen.

Das Parfait stürzen und in breite Scheiben schneiden, anrichten und mit Rahm und Willisauerringli garnieren.

6

Portionen

30 Min.

Vor- / Zubereitung

