Baileys Parfait
bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

3 Eier, 3 Esslöffel Zucker, 375 ml Baileys, 2 cl Rum, 300 ml Sahne.

Die Zubereitung:

Eier mit Zucker über Dunst schaumig schlagen, vom Herd nehmen und kalt rühren. Baileys und Rum einrühren. Zuletzt die steif geschlagene Sahne unterheben. Eine Kastenform (Inhalt ca. 1 Liter) kalt ausspülen, mit einer Klarsichtfolie auslegen, Masse einfüllen und für ca. 6 Stunden im Tiefkühlfach einfrieren lassen. Vor dem Servieren mit Schokoladesauce und Sahne garnieren.

Wünsche allen einen Guten Appetit!