



Edler Eierlikör Parfait

Zutaten

100 g dunkle Schokoladenglasur
200 ml Schlagsahne
3 Eier (KL. M)
50 g Zucker
50 ml ECKES Edler Eierlikör
1 El Öl

Zubereitung

100 g dunkle Schokoladenglasur überm heißen Wasserbad schmelzen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und auf dem Backpapier sehr dünn verstreichen. Mind. 10 Min. kalt stellen. 200 ml Schlagsahne steif schlagen.

3 Eigelb, 50 g Zucker und 50 ml ECKES Edler Eierlikör in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad mit einem Schneebesen oder mit den Quirlen des Handrührers mind. 5 Min. cremig-dicklich aufschlagen. Die Eiercreme im kalten Wasserbad unter Rühren abkühlen lassen. Schlagsahne vorsichtig unterheben. Eine runde Kuchenform (ø 18 cm) mit 1 El Öl ausstreichen und mit Klarsichtfolie auslegen. Schokolade in grobe Stücke brechen und abwechselnd mit der Eierlikörcreme in die Form schichten. Mind. 2 Std. einfrieren.

Das Parfait aus der Form lösen und in 4 Stücke schneiden. Mit etwas ECKES Edler Eierlikör beträufelt servieren.