

Geeister Zimtstern

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.
Gefrieren: ca. 3½ Std.
Für eine flache Form von ca. 21 x 25 cm,
mit wenig Öl bestrichen, mit Klarsichtfolie
ausgelegt
Ergibt ca. 6 Sterne

2 frische Eigelbe

4 Esslöffel Zucker

1½ Teelöffel Schokoladepulver

1 Teelöffel Zimt

2½ dl Vollrahm, steif geschlagen

2 frische Eiweisse

1 Prise Salz

1 Esslöffel Zucker

1½ dl Vollrahm, steif geschlagen

1. Eigelbe, Zucker, Schokoladepulver und Zimt in einer Schüssel mit den Schwingbesen des Handrührgeräts ca. 5 Min. rühren, bis die Masse heller ist.
2. Schlagrahm mit dem Gummischaber sorgfältig unter die Masse ziehen.
3. Eiweisse mit dem Salz steif schlagen, Zucker begeben, kurz weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt. Eischnee portionenweise mit dem Gummischaber sorgfältig unter die Masse ziehen, in die vorbereitete Form geben, glatt streichen, zugedeckt ca. 3 Std. gefrieren.
4. Parfait aus dem Tiefkühler nehmen, auf ein Brett stürzen, Folie entfernen. Schlagrahm auf dem Parfait verteilen, glatt streichen, ca. 30 Min. anfrieren. Herausnehmen, 6 Sterne (ca. 8½ cm Ø) ausstechen, mit Folie beedeckt gefrieren.

Dazu passt: Fruchtcoulis (z. B. Kaki-coulis).

Tipp: Eine Sternschablone auf den Teller legen und mit Zimt bestäuben, dann Schablone vorsichtig entfernen.

Lässt sich vorbereiten:

Sterne 1 Woche zugedeckt im Tiefkühler aufbewahren.

Pro Person: 25 g Fett, 4 g Eiweiss, 13 g Kohlenhydrate, 1230 kJ (294 kcal)

Wein-Tipp



Prosecco Veneto IGT

Spumante Maestro

Herkunft:

Italien

Region:

Veneto

Rebsorte:

Prosecco

Charakter:

Frisches, fruchtiges Bouquet mit Kernobstaromen, im Gaumen spritzig, perlend und erfrischend, mit angenehmer Säure und ausgeglichenem Abgang, fast ganz trocken.

Passt zur Litschi-Prosecco-Creme sowie zu Aperitifs und süssen Desserts.



Der empfohlene Wein ist in grösseren Coop Verkaufsstellen und unter www.coopathome.ch erhältlich.