SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Email: info@michelsen-versand.de Tel: +49 40 254 055 55 Web: www.michelsen-versand.de

Zubereitungszeit: 35 min

Gesamtzeit: 35 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 44 Personen

Rumtopf-Parfait à la CiboSala

Rumtopf-Parfait à la CiboSala

250 g abgetropfte Rumtopffrüchte

200 g Zucker

4 Esslöffel Rumtopfflüssigkeit

4 Eigelb

1 Ei

1 Teelöffel abgeriebene Schale einer unbehandelten Orange

40 g geschlagene Sahne

etwas Öl für die Form

Rumtopf-Parfait à la CiboSala

1.Die Rumtopffrüchte grob zerkleinern. Den Zucker mit der Rumtopfflüssigkeit in einem kleinen
Topf verrühren und aufkochen lassen. Der Zucker sollte sich dabei auflösen. In einem kleinen Topf
drei Zentimeter hoch Wasser zum Kochen bringen.

2.Die Eigelbe mit den Eiern und dem Orangenabrieb ein bis zwei Minuten schlagen, unter Rühren den Zuckersirup hinzufügen, auf dem Wasserbad zu einem sämigen Schaum aufschlagen, der 75 Grad Celsius nicht überschreitet. Auf kaltem Wasser kaltschlagen, die Rumtopffrüchte hineinrühren und die Sahne unterheben.

3.Eine Königskuchenform mit Öl ausstreichen, mit Klarsichtfolie auslegen und die Parfaitmasse hineinfüllen, glatt streichen, mit Klarsichtfolie bedecken und im Tiefkühlfach einen Tag durchfrieren lassen.

4.Das Rumtopfparfait mithilfe der Folie aus der Form stürzen und in Scheiben schneiden.