



Caffé und
Espressomaschinen
seit 1965

Exzelsior Halbgefrorenes

40g Exzelsior Caffé Bohnen

100g Staubzucker

2 Eier

300ml Schlagobers

4cl Irish Whiskey

Zum Ganieren: Schokospäne, Schlagobers und Waffeln oder Hippen

Exzelsior Bohnen in flüssigem Schlagobers einen halben Tag ziehen lassen und anschließend abseihen. Die Eier mit Staubzucker und Whiskey über Dampf schaumig schlagen, danach kalt schlagen und das geschlagene Obers untermengen. Die Masse in gekühlte kleine Auflaufformen füllen und 5 Stunden ins Tiefkühlfach geben. Herausnehmen und die Formen ganz kurz in fast kochendes Wasser halten. Das Parfait auf gut vorgekühlte Teller stürzen und dekorieren.