

Rezept

# Lakritzparfait

Ein Rezept von Lakritzparfait, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>100 g</b> englische Lakritze	<b>500 g</b> Sahne
<b>2</b> frische Eigelbe (Größe M)	<b>1</b> frisches Ei (Größe M)
<b>80 g</b> Zucker	Frischhaltefolie

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 flexible Muffinform mit 12 Mulden | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 185 kcal

## Zubereitung

1. Die Lakritzstückchen mit 250 g Sahne in einen Topf geben. Zugedeckt im Kühlschrank 12 Std. (über Nacht) ziehen lassen. Die Lakritzsahne aus dem Kühlschrank nehmen, durch ein Sieb gießen und auffangen, Lakritzstückchen entfernen.
2. Die Muffinform mit kaltem Wasser ausspülen und ins Tiefkühlfach stellen. Übrige Sahne nicht zu steif schlagen. Lakritzsahne erhitzen. Die Eigelbe und das Ei mit Zucker in einem Schlagkessel glatt verrühren, Lakritzsahne unterrühren und über dem heißen Wasserbad cremig aufschlagen. Schüssel in ein eiskaltes Wasserbad stellen und kalt rühren.
3. Schlagsahne vorsichtig unter die Lakritzcreme heben. Eiscreme in die vorgekühlte Form füllen. Mit Frischhaltefolie abdecken und mindestens 12 Std. oder über Nacht tiefkühlen.