

Zimtparfait mit Früchten in weihnachtlicher Karamellsoße

Zutaten für 12 Portionen

Für das Parfait:

4 Eigelb
3 Eier
150g Zucker
1 Prise Salz
2 Pck. Vanillezucker
2 TL, gestr. Zimtpulver
500 ml Schlagsahne

Für die Sauce:

100g Zucker
2 EL Butter
150 ml Apfelsaft
150 ml Orangensaft
150 ml Weißwein
3 Gewürznelken
1 Stange Zimt
1 Mango, geschält, in Stücke geschnitten
3 Kiwis, geschält, in Stücke geschnitten
1 Banane, geschält, in Stücke geschnitten
2 Orangen, geschält, in Stücke geschnitten



Zubereitung:

Für das Parfait Eier, Eigelbe, Vanillezucker, Zucker und Salz über einem heißen Wasserbad aufschlagen, bis die Masse eine cremige Konsistenz bekommt. Nicht zu heiß werden lassen, sonst stockt das Ei!

Vom Wasserbad nehmen, den Zimt untermischen und weiter schlagen, bis die Masse ausgekühlt ist. Die Sahne steif schlagen und vorsichtig unter die Masse rühren. Die Masse in Parfaitförmchen (oder eine Kastenform) füllen und für 24 Stunden in den Gefrierschrank stellen.

Für die Karamellsoße den Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren zu hellem Karamell zerschmelzen lassen. Den Topf vom Herd ziehen und die Butter, die Säfte und den Weißwein sowie die Gewürze dazugeben. Vorsichtig dazu gießen, da der Karamell spritzen kann!

Den Topf wieder auf den Herd stellen und so lange bei niedriger Hitze unter ständigem Rühren köcheln, bis sich der Karamell vollständig aufgelöst hat. Die Soße bis zur gewünschten Konsistenz einkochen lassen. Dann das Obst dazugeben und einige Minuten bei niedriger Hitze ziehen lassen. Die Nelken und die Zimtstange entfernen.

Das Parfait 10 Minuten vor dem Servieren aus dem Gefrierschrank nehmen, aus der Form stürzen und mit der Soße anrichten.