


# Feigen-Parfait

etwa 6 - 8 Portionen

 gelingt leicht

 bis zu 40 Min.



## Zutaten:

**Cakeform (ca. 25 cm):**

### Vorbereiten:

500 g Feigen  
1 - 2 EL Zitronensaft

### Parfait:

4 Eigelb  
125 g Zucker  
2 ½ dl Rahm

### Garnitur:

1 - 2 Stk. Feigen  
Zitronenmelisseblätter

## 1 Vorbereiten:

Feigen waschen, vierteln und das Fruchtfleisch herauslösen. Zitronensaft mit 3/4 des Fruchtfleisches pürieren und durch ein Sieb streichen. Die restlichen Feigen in Würfel schneiden.

## 2 Parfait:

Eigelb mit dem Mixer schlagen. Zucker nach und nach in die Eimasse einrieseln lassen. Die Masse über einem Wasserbad schaumig rühren, bis die Masse hell und cremig ist. In ein Eiswasserstellen unditerrühren, bis die Masse abgekühlt ist. Das Feigenpüree zugeben und mischen. Rahm steif schlagen und mit dem Feigenwürfel unter die Masse mischen.

Alles in eine Form geben und min. **3-4 Stunden** tiefkühlen. Kurz vor dem Servieren die Form in heisses Wasser tauchen und das Parfait herauslösen.

## 3 Garnitur:

1-2 Feigen waschen, trockenreiben, in Scheiben schneiden. Einige Zitronenmelisseblättchen waschen, trocknen und von den Stielen zupfen. Das Parfait in Scheiben schneiden, mit den Feigenscheiben anrichten und mit den Zitronenmelisseblättchen garnieren.