


# Mokka-Parfait

etwa 4 - 6 Portionen

 gelingt leicht

 bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Parfaitmasse:

6 Eigelb  
175 g Zucker  
4 EL Instant-Kaffeepulver  
3 EL Wasser, heiss  
5 dl Rahm  
2 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker

### Dekoration:

Kakaopulver

## 1 Parfaitmasse:

Eigelb und Zucker schaumig rühren. Instant-Kaffeepulver in heissem Wasser auflösen und unterrühren. Rahm und Vanillin-Zucker zusammen steif schlagen, ca. 4 Esslöffel davon zum Garnieren zur Seite stellen. Den Rahm sorgfältig unter die Eigelbmasse ziehen und gut vermischen.

In eine gefrierfeste Form füllen und **3-4 Stunden** im Tiefkühler gefrieren lassen.

## 2 Dekoration:

Mit etwas Kakaopulver Parfait bestäuben und mit dem beiseite gestellten Rahm garnieren.

### Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Das Parfait kann auch in Portionenförmchen gefroren werden.