

Käferbohnenparfait

Rezept für 10 Personen

Zutaten:

2	Stk	Eidotter
0,05	kg	Staubzucker
0,10	kg	Schokolade
1	TL	Kakao
1	TL	Rum
0,5	TL	Zimt
0,25	l	Schlagobers
0,10	kg	Käferbohnen gekocht

Zubereitung:

Terrinenform mit Frischhaltefolie auslegen
Käferbohnen im Sieb gut abspülen, mit der
Kartoffelwiege pressen
Dotter mit Staubzucker schaumig schlagen
Schokolade schmelzen
Käferbohnenpüree mit Schokolade, Kakao,
Zimt und Rum mit der Dottermasse
vermengen
Schlagobers mit etwas Zucker aufschlagen
und unterheben
Masse in Terrinenform füllen und tiefkühlen

