



Zutaten für 4-6 Personen:

5 Eigelb
100 g Zucker
2 EL Zitronensaft
1 Vanilleschote
600 g Sahne
100 g Naturjoghurt

Außerdem:

STÄDTER Speisefarbe-Paste oder
STÄDTER Flüssige Lebensmittelfarbe
in verschiedenen Farben



Arbeitszeit: ca. 40-50 Minuten



Kühlzeit: ca. 5-6 Stunden

Zubereitung:

Die Eigelbe mit dem Zucker und dem Zitronensaft in einer Metallschüssel verrühren. Die Vanilleschote längs halbieren, das Mark mit dem Messerrücken herausschaben und das Vanillemark unter die Eigelbe rühren. Nun die Eigelbmasse mit der Metallschüssel im heißen Wasserbad zu einer dicken, hellen Creme aufschlagen. Das Wasser sollte nicht sprudeln, da sonst das Eigelb gerinnt.

Die Schüssel aus dem Wasserbad heben und die Eigelbcreme im Eiswasserbad kalt rühren. Im nächsten Schritt die Sahne steif schlagen und den Joghurt unterrühren. Die Sahne-Joghurt-Masse unter die abgekühlte Eigelbcreme heben. Nun die fertige Parfaitmasse in 4-5 Schüsseln aufteilen und mit Speisefarben (flüssig oder als Paste) einfärben.

Zum Schluss die eingefärbten Parfaits abwechselnd in eine Kastenform füllen und oben leicht mit einer Gabel marmorieren. Das Eis für ca. 5-6 Stunden in die Tiefkühltruhe stellen und anschließend servieren.

Unser Produkt-Tipp:

We love baking – Kastenform
Art.-Nr. 661608

