

Honig-Mohnparfait Roland

Rezept für 8 Portionen
Dauer: ca. 300 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Eigelb / Eidotter	7 Stk.
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	1 Liter
Pflaumenmus / Powidlmarmelade	1 Esslöffel
Portwein	3 Esslöffel
gemahlener Mohn	4 Esslöffel
Feinkristallzucker	210 g
Bienenhonig	3 Esslöffel

Zubereitung:

Zucker, Honig mit Eidotter sehr schaumig rühren, Powidl, Portwein und Mohn unterrühren, mit dem geschlagenem Obers vermengen und in einer mit Frischhaltefolie ausgelegte Terrinenform geben, über Nacht, mind. 5 Stunden gefrieren lassen.

Achtung! Nur wirklich frische Eier verwenden!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-792-Honig-Mohnparfait-Roland.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at