



## **Tonkabohnenparfait**

### **Zutaten für 6-8 Kugeln:**

1 Tonkabohne  
4 Eigelbe  
150 ml Milch  
250 ml Sahne  
130 g Zucker

### **Zubereitung:**

Die Tonkabohne mit einer Muskatnussreibe fein mahlen.

Die Eier, den Zucker und die geriebene Tonkabohne auf einem mäßig heißen Wasserbad intensiv und hell cremig aufschlagen. Sollte dann leicht zähfließend sein, ähnlich einer Zabaione.

Dann das ganze über kaltem Wasser kalt schlagen, sonst fällt das nach kurzer Zeit wieder zusammen.

Die geschlagene Sahne in zwei Schritten unterheben und in eine ausreichend große Kastenform, die zuvor mit Frischhaltefolie ausgelegt wurde füllen. Wenigstens 5 - 6 Std. im Tiefkühlfach / Tiefkühltruhe frieren.

Das Parfait 30min. vor dem Servieren aus dem Tiefkühler nehmen, dann aus der Form stürzen, in Scheiben schneiden oder aus der Form mit einem Eisportionierer Kugeln entnehmen.

Dazu paßt unser Vincotto Himbeer oder Schoko, frische Früchte etc.

#### **Tipp:**

Die Tonkabohne duftet stärker als sie im Parfait letztlich schmeckt, die Menge ist abhängig von der Qualität und Größe der Bohnen.

Das Parfait schmeckt hervorragend zu Erdbeeren, Himbeeren oder auch Pflaumen.

Tonkabohne eignet sich generell zu Milchprodukten, Erdbeermarmelade oder zum aromatisieren von Zucker.