



Gesamt: 20min  
Zubereitung: 20min



## Zutaten

### Imported

... hmmh ... leckerer und leichter  
denn je ...

#### FÜR DEN EIERLIKÖR

8 Eigelb  
200 g Zucker  
250 g Sahne  
250 g Doppelkorn  
1 P. Vanillezucker  
FÜR DAS PARFAIT  
300 g Sahne  
4 Eigelb  
100 g Zucker  
Mark einer Vanilleschote  
150 g Eierlikör  
Puderzucker  
Früchte nach Belieben  
(Himbeeren, Erdbeeren ..., frisch  
oder TK)

## Zubereitung

### FÜR DEN EIERLIKÖR

alle Zutaten für den Likör im Mixtopf **8 Min. 70 °C Stufe 4** erhitzen und anschließend **5 Sek. Stufe 8** vermischen. Den Likör in Flaschen füllen und kühlen.

### FÜR DAS PARFAIT

Mixtopf im Kühlschrank kurz kühlen, **Rühraufsatz einsetzen**

Sahne in den Mixtopf geben und auf **Stufe 3** steif schlagen, anschließend umfüllen.

### Rühraufsatz wieder einsetzen

Eigelb, Zucker und Mark einer Vanilleschote in den Mixtopf geben und **3 Min. 70 ° Stufe 3** schaumig aufschlagen. Eierlikör zugeben und **2 Min. Stufe 1** rühren.

Durch den kalten Eierlikör ist die Masse genügend abgekühlt, so dass Sie die Sahne direkt unterheben können – **20 Sek. Stufe 2**.

(Falls Sie den Eierlikör gerade frisch zubereitet und noch warm verwendet haben, sollten Sie die Parfaitmasse nun kühlen, bevor Sie die Sahne unterheben!)

Die Parfaitmasse anschließend in Förmchen oder eine Kastenform füllen und zugedeckt tiefkühlen.

Die gewünschten Früchte - frisch oder TK -im Mixtopf auf **Stufe 10** pürieren (einige Früchte zum Dekorieren übrig lassen) und mit Puderzucker

abschmecken ...

#### TIPP

Das Parfait lässt sich sehr gut ein bis zwei Tage zuvor zubereiten. 30 Minuten vor dem Servieren aus dem Eisfach nehmen, Parfaits auf Dessertteller stürzen, oder in Scheiben schneiden, etwas ruhen lassen und mit Fruchtsauce und Früchten (nach Belieben auch mit etwas Eierlikör oder Vanillesauce) garnieren. Super schön und super lecker! So können Sie Ihre Gäste beeindrucken!

Alleine für dieses Dessert lohnt sich die Anschaffung Ihres Thermomixes!  
Kein Aufschlagen im Wasserbad ... hier ist Ihr Thermomix einfach unverzichtbar!  
Und Sie haben wie immer: absolute Gelinggarantie!



Dieses Rezept wurde dir von einer/m Thermomix®-Kundin/en zur Verfügung gestellt und daher nicht von Vorwerk Thermomix® getestet. Vorwerk Thermomix® übernimmt keinerlei Haftung, insbesondere im Hinblick auf Mengenangaben und Gelingen. Bitte beachte stets die Anwendungs- und Sicherheitshinweise in unserer Gebrauchsanleitung.

**Autor:** [Gourmet.31](#) **Quelle:** <http://www.rezeptwelt.de>