

Mohn Parfait

Quelle: Zeitschrift „Slowly Veggie“

Zutaten für 6 Portionen:

- 4 Eigelb (Größe M)
- 100g Zucker
- 6EL Orangenlikör (Für Kinder hochwertiger Orangensaft)
- 1EL fein abgeriebene Bio-Orangenschale
- 60g **AGRILUNA**-Mohnsamen „gequetscht!“
- 1TL Sahn-Apart
- 350g Schlagsahne

Zubereitung im Thermomix nach meiner Art:

1. Röhreinsatz in den Mixtopf setzen
2. Sahne 1Min./4Stufe rühren. Nach der Minute, einen TL Sahn-Apart dazu und eine weitere Min. verrühren. Sahne anschließend in den Kühlschrank stellen.
3. Eigelbe, Zucker und Orangenlikör in den Topf geben und bei 6 Min./70°/ 4 Stufe schaumig schlagen.
4. Anschließend den Deckel kurz entfernen, damit die Hitze aus dem Topf entweichen kann.
5. Orangenschalen dazu geben.
6. Dann 8 Min. OHNE Temperatur weiter rühren, bis keine Temperatur mehr angezeigt wird.
7. 4EL von der Masse in eine Schüssel geben.
8. Der gequetschte Mohn kommt nun in den Mixtopf zur Masse hinzu und wird 30Sek/4Stufe vermengt.
9. Die Mohnmasse wird in eine andere Schüssel umgefüllt.
10. 2/3 der Sahne wird unter die Mohnmasse gehoben und 1/3 unter die andere Masse.
11. Die 20er Kastenform legt man mit Folie aus und füllt abwechselnd, die Parfait-Massen in die Form.
12. Das Parfait sollte ca. 24 Stunden ins Gefrierfach.
13. Nun entfernt man die Folie, stürzt es auf ein Schneidbrett und schneidet das Parfait in Scheiben.

Zubereitung OHNE Thermomix:

1. Sahne mit dem Mixer steif schlagen und in den Kühlschrank stellen
2. Eigelbe, Zucker und Likör in einer Metallschüssel über dem heißen Wasserbad hellcremig aufschlagen.
3. Orangenschale dazu geben und die Masse über kaltem Wasser kalt schlagen.
4. 4EL Masse in eine Schüssel füllen und 1/3 der Sahne unterheben.
5. Der gequetschte Mohnsamen kommt zur restlichen Masse und wird mit 2/3 Sahne untergehoben.
6. Die 20er Kastenform legt man mit Folie aus und füllt abwechselnd, die Parfait-Massen in die Form.
7. 24 Stunden kühlen.
8. Nun entfernt man die Folie, stürzt es auf ein Schneidbrett und schneidet das Parfait in Scheiben.

Dazu passt ein Obstsalat, heiße Himbeeren oder Schoko-Soße!

Ostern kann kommen (-;