

# Kastanienparfait - Rezept

## Zutaten:

- 1 Packung Kastanienreis (Tiefkühlware)
- 2 Eier, 2 Dotter
- 3 EL Rum oder Amaretto
- 10 Dag. Kristallzucker
- ½ Packung Vanillezucker
- ¼ Liter Schlagobers
- 2 Packungen Backpulver

## Zubereitung:

Kastanienreis aufgehen lassen und eine Rehrückenform (oder Terrinenform) dünn mit Öl bestreichen und mit Frischhaltefolie glatt auslegen (so klebt das Parfait nicht an).

Kastanienreis mit Rum vermischen und etwas ziehen lassen.

Eier, Donner, Zucker, Vanillezucker über Wasserdampf schaumig rühren. Vom Herd nehmen und noch etwas weiterrühren, bis die Masse leicht abgekühlt ist.

Obers schlagen und ein Drittel davon mit dem Kastanienreis in die Ei-Zuckermasse rühren, das restliche Obers unterziehen. Die Masse in die vorbereitete Form füllen, glattstreichen, mit Frischhaltefolie abdecken und ab ins Tiefkühlfach! (mind. 5 Stunden, am besten über Nacht).

Und dann genießen! Eine Form reicht sicher für mehrmaligen Genuss. Ich schneide portionsweise Stücke und gebe den Rest wieder in den Gefrierschrank. Das Parfait lässt sich schön verzieren mit Schokoladensauce, Oberstufen oder einem Beerenspiegel.

## Servieren:



FREIZEIT