

# Rezept Parfaitmasse

## Rezept Parfaitmasse

### Zutaten:

150 g Zucker  
0,125 l Wasser  
4 – 5 Eigelb (je nach Größe der Eier)  
2 Blatt weiße Gelatine (ca. 7 g)  
0,5 l Schlagrahm

### Zubereitung:

Die Schlagsahne und das Schlagbehältnis (am besten aus Metall) sehr kaltstellen.

Den Läuterzucker herstellen und ca. 5 – 8 Minuten kochen lassen und kurz abkühlen lassen.

In einer kleinen Schüssel, die Gelatine ca. 15 Minuten einweichen.

Den Schlagrahm mit Hilfe der Küchenmaschine sehr steif schlagen.

Auf dem Wasserbad, die Eigelbe dicklich aufschlagen (nicht zu lange, sonst gibt es Rührei!).

Den Läuterzucker in kleinen Mengen unterarbeiten und die gut ausgedrückte Gelatine in dieser Masse auflösen.

Die Masse vom Feuer nehmen.

Beim kalt Abschlagen der Parfaitmasse auf Eis, sobald diese den Anschein haben sollte, anzuziehen, die steifgeschlagene Sahne vorsichtig und sehr gleichmäßig von unten nach oben mit dem Teigschaber unterheben.

Die kalte Parfaitmasse schnell weiterverarbeiten.

[Zurück zu Süßspeisen](#)

[Zurück zu Dessert/Nachtisch](#)