

Kirschblüten-Parfait mit Blütensirup Japanische Kirschblüte

Parfait wird oft auch „Halbgefrorenes“ genannt. Es ist eine Art von gefrosteter Mousse, mit wunderbar cremiger Konsistenz und fantastischem Geschmack. Ein Parfait muss, im Gegensatz zu Eiscreme, nicht während des Gefriervorgangs umgerührt werden, trotzdem ist die Textur sehr cremig. Der hohe Anteil von Lecithin im Eigelb und das Fett in der Sahne verhindern die Bildung von Eiskristallen. Somit ist es einfach und schnell zubereitet, aber sehr „edel“ im Geschmack und Aussehen.

Zutaten:

- 250 ml Sahne
- 50g Zucker
- 40 ml Kirsch-Likör
- 40 ml Blütensirup Japanische Kirschblüte
- 3 Eigelbe
- wenn verfügbar: 2-3 EL süß eingelegte abgetropfte Kirschblüten, klein geschnitten;
- alternativ: 20 ml Blütensirup Japanische Kirschblüte
- zur Dekoration: Blütenzucker Japanische Kirschblüte (mittlere Hitze, nicht zu heiß)

Zubereitung:

1. Kirschlikör und Blütensirup esslöffelweise zugeben, hier die Kirschblüten untermischen. Ein wenig abkühlen lassen. Die Sahne nicht ganz steif schlagen, sie soll vom Schaumbesen noch fließen. Die Sahne unterheben und in kleine Förmchen oder in eine Kastenform gießen. Das Parfait sieht sehr schön aus, wenn man es in Scheiben schneidet. Die Eigelbe mit dem Zucker über einem Wasserbad hell und schaumig schlagen. Es werden sich keine Eiskristalle bilden.
2. Am besten über Nacht in die Geriertruhe stellen, es muss NICHT umgerührt werden,
3. Am nächsten Tag stürzen, auf einem Teller anrichten, mit je 1 Teelöffel Sirup und Likör beträufeln und mit einer Kirschblüte garnieren.
4. Das Parfait mit Blütenzucker bestreuen.

Rezept:
<http://wagashi-net.de>

