

Christstollen Parfait

Zutaten für 6 Portionen

150 g Christstollen
1 EL brauner Rum
2 EL Orangensaft
2 Eier
2 Eigelb
80 g Zucker
200 ml Schlagsahne

Den Christstollen in einem tiefen Teller zerbröseln und mit dem Rum und Orangensaft beträufeln. Eier, Eigelb, Zucker und 1 Prise Salz dick cremig aufschlagen.

Sahne steif schlagen. Stollenbrösel kurz unter die Eimasse rühren, dann die Schlagsahne nach und nach unterheben. Die Parfaitmasse in eine mit Klarsichtfolie ausgelegte Form füllen und über Nacht einfrieren.

20 min vor dem Servieren das Parfaits stürzen und die Folie entfernen.