

# Eierlikör-Parfait

## Zutaten für 2 kleine Formen:

- 1 Ei - trennen
- ½ Päck. Vanillezucker
- 10 g Zucker
- 25 ml Eierlikör
- 75 ml Schlagsahne
- einige gehackte Pistazien

Zubereitungszeit: 10 min

Kühlzeit: 5 Std.

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2



## **Zubereitung:**

**Das Ei trennen, Eiweiß und Sahne steif schlagen, zur Seite stellen.**

**Das Eigelb mit dem Zucker schaumig aufschlagen, ca. 5 min.**

**Eierlikör dazugeben, Eischnee und Sahne unterheben.**

**In kalt ausgespülte Formen geben und am besten über Nacht in den Gefrierschrank.**

**10 Min. Vor dem Servieren aus dem Eisfach holen und aus der Form stürzen.**

**Mit Früchten und gehackten Pistazien garnieren und noch etwas Eierlikör darüber oder Schokolikör.**