



APPENZELLER BIBERFLADEN PARFAIT

Vor- und Zubereitungszeit: ca. 20 Min.

Gefrieren: ca. 6 Std.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 1 Vanillestängel
- 2 frische Eigelb
- 2 EL Zucker
- 50 g Appenzeller Biber
- ½ EL Lebkuchengewürz
- 1 EL Schokoladenpulver
- ½ dl Appenzeller Alpenbitter
- 1 dl Rahm
- 2 frische Eiweiss
- 1 Prise Salz
- 1 EL Zucker
- wenig Appenzeller Biber zum Verzieren
- wenig Pfefferminze zum Verzieren





ZUBEREITUNG:

Vanillestängel längs aufschneiden, Samen auskratzen. Eigelb, Zucker und Vanillesamen in einer Schüssel mit dem Schwingbesen rühren, bis die Masse heller ist. Biber an der Bircherraffel fein reiben, mit Lebkuchengewürz, Schokoladenpulver und Appenzeller Alpenbitter unter die Eimasse rühren. Rahm steif schlagen. Eiweiss mit dem Salz steif schlagen, Zucker begeben, kurz weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt. Eischnee und Schlagrahm sorgfältig unter die Masse ziehen, sofort in eine mit Klarsichtfolie ausgelegte Cakeform (ca. 20 cm) giessen.

Zugedeckt ca. 6 Std. gefrieren. Parfait in Scheiben schneiden, verzieren, sofort servieren.