

Rosen-Parfait mit Rosensplitter

Vor- und zubereiten: ca. 35 Min.

Gefrieren: ca. 4 Std.

Für eine flexible Backform mit 9 rechteckigen Förmchen von je ca. ½ dl oder 4 Förmchen von je ca. 1 ½ dl, kalt ausgespült

Rosen-Parfait

- 1 frisches Ei
- 1 frisches Eigelb
- 4 Esslöffel Zucker
- 1 Esslöffel Rosenwasser
(siehe Hinweis)
- 2 dl Rahm



1. Ei, Eigelb, Zucker und Rosenwasser in eine dünnwandige Schüssel geben. Mit dem Schwingbesen oder den Schwingbesen des Handrührgerätes im heissen Wasserbad (knapp unter dem Siedepunkt) rühren, bis die Masse hell und cremig ist. Die Schüssel in kaltes Wasser stellen und weiterrühren, bis die Masse ausgekühlt ist.
2. Rahm steif schlagen, mit dem Gummischaber sorgfältig unter die Eimasse ziehen. Die Masse in die vorbereiteten Förmchen füllen, zugedeckt ca. 4 Std. gefrieren.

Rosensplitter

- 100 g Zucker
- 3 Esslöffel Wasser
- ¼ Teelöffel Zitronensaft
- 1 Teelöffel Rosenwasser
- 20 getrocknete Rosenblüten
(siehe Hinweis)

Zucker, Wasser, Zitronensaft und Rosenwasser in einer weiten Pfanne ohne Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Hin- und Herbewegen der Pfanne köcheln, bis ein sehr heller Caramel entsteht, Pfanne von der Platte nehmen. Rosenblüten sorgfältig mit dem Gummischaber darunter mischen, sofort auf ein Backpapier giessen, dieses hin- und herbewegen, bis der Caramel dünn verteilt ist (siehe kleines Bild), ca. 15 Min. auskühlen. In Stücke brechen.

Servieren: Parfait-Stängel mit einer Messerspitze sorgfältig vom Förmchenrand lösen, auf eine Platte stürzen. Je 2 Parfait-Stängel auf Tellern anrichten, mit den Rosensplittern verzieren.

Hinweis: Rosenwasser ist in Drogerien oder Apotheken, getrocknete Rosenblüten sind in der Lebensmittelabteilung von Warenhäusern erhältlich.