

## Eierlikör Parfait

für 6 Pers

110g Zucker

100g Zartbitter-Schokolade

3 Eier

250g Schlagsahne

100ml + 6 TL Eierlikör

1 Glas (370ml) Kirschen

1 TL Speisestärke

80g Zucker und 50ml Wasser aufkochen und 5min. sirupartig einkochen, abkühlen lassen. Schokolade hacken. Eier trennen. Eigelbe und Zuckersirup mit dem Schneebesen des Handrührgeräts aufschlagen, bis die Masse eine cremige Konsistenz erhält. Sahne halb steif schlagen. Eiweiß steif schlagen und dabei 30g Zucker einrieseln lassen. 100ml Eierlikör, Sahne, Eischnee und Schokolade unter die Eigelbmasse heben. Eine Kastenform mit Frischhaltefolie auslegen. Parfaitmasse in die Form füllen, glatt streichen, mit Frischhaltefolie abdecken und mind. 4 Stunden ins Gefrierfach. Saft von den Kirschen auffangen und aufkochen mit 1 Eßl Wasser und Stärke glattrühren. Aufkochen und die Kirschen dazugeben. Anrichten mit dem Rest Eierlikör