

Dessert für 4 Personen
Vor- und Zubereitungszeit: ca. 20 Min.
Gefrieren: ca. 6 Std.
Energiewert/Person: ca. 1045 kJ / 250 kcal



BIBERFLADEN- PARFAIT

1	Vanillestängel
2	frische Eigelbe
2 EL	Zucker
50 g	Appenzeller Biber
½ EL	Lebkuchengewürz
1 EL	Schokoladepulver
½ dl	Appenzeller Alpenbitter
1 dl	Rahm
2	frische Eiweisse
1 Prise	Salz
1 EL	Zucker
wenig	Appenzeller Biber zum Verzieren
wenig	Pfefferminze zum Verzieren



Zubereitung

Vanillestängel längs aufschneiden, Samen auskratzen. Eigelbe, Zucker und Vanillesamen in einer Schüssel mit den Schwingbesen des Handrührgeräts rühren, bis die Masse heller ist.

Biber an der Bircherraffel fein reiben, mit Lebkuchengewürz, Schokoladepulver und Appenzeller Alpenbitter unter die Eimasse rühren. Rahm steif schlagen. Eiweisse 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. Zgedeckt ca. 6 Std. gefrieren. Parfait in Scheiben schneiden, verzieren, sofort servieren.