



Confetteria
Raffaello

Kokos Parfait

 ZUBEREITUNGSZEIT: 20 Min.  GEFRIERZEIT: 5 Std.

Zubereitung

Für die Parfait-Masse Sahne steif schlagen und kaltstellen. Eigelb mit Puderzucker schaumig schlagen. Kokosmilch unter die Ei-Masse rühren, dann die geschlagene Sahne unterheben.

Kastenform mit Frischhaltefolie auslegen. Die Parfait-Masse hineinfüllen und für 5 - 6 Std. gefrieren lassen.

Das Kokos-Parfait auf einen Teller stürzen und mit weißem Mandelmus, gehobelten Mandeln und Raffaello garnieren.

Zutaten

für 8 Portionen:

- 300 ml Sahne
- 300 ml Kokosmilch
- 4 Eigelb
- 60 g Puderzucker
- 40 g weißes Mandelmus
- 40 g gehobelte Mandeln
- 3 Raffaello