

Kotányi

Professional

## Zimtparfait

Dessert

Süße Gerichte

### Zubereitung

Auflaufform mit Klarsichtfolie auslegen, 1 Eidotter und 2 Eier mit Feinkristallzucker 10 min schaumig schlagen und danach 1 TL Zimt dazugeben. Schlagobers steif schlagen. Alle Zutaten vorsichtig unter die Ei-Zucker-Masse heben. Sofort in den Tiefkühler stellen und mind. 3 Std. gefrieren lassen.

**Tipp:** Mit Jamaika Rum verfeinern.



### Zutaten

3 Eier

80 g Feinkristallzucker

200 g Schlagobers

1 TL Kotányi Zimt gemahlen