



**LaSelva**

AZIENDA BIOAGRICOLA DAL 1980

## Cantuccini-Honig-Parfait mit warmen Vanille-Pfirsichkompott

BUON APPETITO!

### ZUTATEN (für 4 Portionen)

#### Dessert:

- 2 Eier
- 1 Eigelb
- 100 g Wiesenblüten Honig\*
- ¼ TL Bourbon-Vanille (gemahlen)
- 1 Bio Zitrone (Abrieb)
- 350 g Sahne
- 150 g Cantucci\*

#### Kompott:

- 1 Glas Pfirsiche in Stücke\*
- ¼ TL Bourbon-Vanille (gemahlen)
- 2 EL frisch gepresster Zitronensaft

#### Tipp:

Appassionato: Espresso bio\*

### ZUBEREITUNG

- Für das Parfait Sahne steif schlagen und zur Seite stellen.
- Eier, Eigelb mit Honig und Vanille über einem Wasserbad mit dem Handmixer 3-4 Minuten cremig aufschlagen. Frischen Zitronenabrieb untermengen.
- Sahne mit dem Schneebesen behutsam unter die aufgeschlagene Eiermasse heben.
- Die Cantucci grob zerbröseln und zuletzt unterrühren.
- Eine längliche Form mit Backpapier auslegen und die Parfaitmasse hineinfüllen. Am besten über Nacht in den Gefrierschrank geben und durchkühlen lassen.
- Für das Kompott die Pfirsiche in Spalten schneiden. Mit der Vanille und dem Zitronensaft in einen kleinen Topf geben und erwärmen.
- Das Parfait in Scheiben schneiden und mit dem lauwarmen Pfirsichkompott anrichten.

**TIPP:** Dazu empfehlen wir eine Tasse "Caffè"!

\*aus dem LaSelva-Sortiment