Pflaumenmus Parfait
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

3 Esslöffel Pflaumenmus, 6 Trockenpflaumen, 3 Eigelb, 75 gr Zucker, 250 ml Sahne.

Die Vorbereitungen:

Trockenpflaumen in Stücke schneiden.

Die Zubereitung:

Eigelb und Zucker auf dem Wasserbad zu einer Creme schlagen. Vom Wasserbad nehmen und weiterrühren bis die Masse abgekühlt ist.
Pflaumenmus und Trockenpflaumen unterheben.
Sahne steif schlagen und ebenfalls unterheben. In eine mit Frischhaltefolie ausgelegte Kastenform füllen und im Tiefkühlschrank einen Tag einfrieren.

Mit geschlagener Sahne servieren.