



Sehen · Probieren · Genießen  
Schaalgasse 18, Solothurn



## Rosen-Parfait

### Zutaten

für eine flexible Backform mit  
9 Förmchen von je ca. 50 ml.:

1 frisches Ei  
1 frisches Eigelb  
4 EL Zucker  
1 EL [Rosenlikör VOM FASS](#)  
200 ml Rahm

### für die Dekoration:

eine Hand voll Wildrosenblätter  
(oder getrocknete Rosenblüten aus der Lebensmittelabtei-  
lung vom Warenhaus)  
etwas Rosenlikör VOM FASS

### Zubereitung:

Ei, Eigelb, Zucker und [Rosenlikör](#) in eine dünnwandige  
Schüssel geben. Mit dem Schwingbesen oder dem  
Handrührgerät im heißen Wasserbad (knapp unter dem  
Siedepunkt) rühren, bis die Masse hell und cremig ist. Die  
Schüssel in kaltes Wasser stellen und weiterrühren, bis  
die Masse ausgekühlt ist.

Rahm steif schlagen, mit dem Gummischaber sorgfältig  
unter die Eimasse ziehen. Die Masse in Förmchen füllen  
(vorher kalt ausspülen). Zugedeckt ca. 4 Stunden gefrie-  
ren.

Das Parfait mit einer Messerspitze sorgfältig vom Förm-  
chenrand lösen und auf Tellern anrichten. Mit den Rosen-  
blüten und etwas [Rosenlikör](#) verzieren.

