

# Karamell-Parfait

- 600 g Sahne
- 200 g Karamellbonbons
- 2 Eier
- 50 g Zucker

## Zubereitung:

1. Rechteckige Form mit Deckel kalt stellen.
2. Karamellbonbons mit 200 g Sahne im Wasserbad schmelzen.
3. 1 TL Salz dazugeben (kann man auch weglassen).
4. Eiweiß und restliche Sahne getrennt aufschlagen und kalt stellen.
5. Eigelb mit Zucker cremig rühren.
6. Eiweiß und Sahne vorsichtig unterrühren.
7. Die Hälfte der Masse in die Form geben, die Karamell-Sahne darauf verteilen, restliche Masse darüber geben.
8. Nun mit der Gabel spiralförmig mischen.
9. Einfrieren.
10. Ca. 20 Min. vor dem Verzehr aus dem Gefrierfach nehmen. So lässt es sich gut aus der Form lösen.