Eierlikörparfait auf Himbeerspiegel

Zutaten ( 8-10 Pers.)

2 frische Eier

600ml Sahne

2 Eßl. Zucker

100g Krokant

100g Schokoladenraspeln

150ml Eierlikör

100g Baiser

Eier trennen. Eiklar steif schlagen, Eigelb verquirlen. Sahne steif schlagen, unter den Eischnee heben. Eigelb, Zucker, Krokant, Schokoladenraspel und Likör vorsichtig unterheben. Baisers zerkrümeln und ebenfalls unterheben.

Die Masse in eine Schüssel oder Kranzform füllen

12 Stunden gefrieren lassen.

Himbeerspiegel

1kg Himbeeren pürieren, durch einen Sieb streichen,

2 Eßl. Gelee-Zucker kurz aufkochen

12 Std kalt stellen