Spekulatius-Parfait auf Glühweinschaum

Zutaten:

Für das Parfait (12 Portionen):
4 Eigelb
2 ganze Eier
150 g Zucker
1 Prise Salz
0,5 l Schlagsahne
2 Blatt Gelatine
100 g Gewürz-Spekulatius
1 TL Christstollengewürz (z. B. von Ostmann)
etwas Speiseöl und Frischhaltefolie
Für den Glühweinschaum (6 Portionen):
2 Eigelb
1 EL Zucker
1 Prise Zimt
150 ml Glühwein

Zubereitung:

Vom Parfait:
Eine Kastenkuchenform mit etwas Speiseöl einreiben. Vorsichtig mit der Frischhaltefolie auslegen, ohne dass Falten entstehen und zur Seite stellen. Den Spekulatius in eine stabile Gefriertüte geben. Mit dem Wellholz zu feinen Bröseln zerkleinern und beiseite stellen. Die Sahne steif schlagen und kalt stellen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen (wer mag, kann auf die Gelatine verzichten, sie verhindert aber das Absinken der Spekulatius-Brösel während des Gefrierens). Die Eigelbe, die Eier und den Zucker mit der Prise Salz über dem Wasserbad zu einer zähflüssigen, fast weißen Masse schlagen; dazwischen immer wieder vom Wasserbad nehmen und kalt schlagen. Zum Schluss in die warme!!! Masse die ausgedrückten Gelatineblätter rühren, bis sich alles aufgelöst hat. Das Christstollengewürz und die Spekulatius-Brösel unterrühren. Jetzt wird die Schlagsahne vorsichtig untergehoben. Die Masse mit einem Teigschaber in die Kastenform füllen und mit Folie zudecken. Die Form möglichst waagerecht in den Tiefkühler stellen und mindestens 12 Stunden gefrieren lassen.
Vom Glühweinschaum:
Alle Zutaten in einer hitzebeständigen Rührschüssel über einem Wasserbad aufschlagen, bis ein luftiger und stabiler Schaum entstanden ist.
ACHTUNG: Nicht zu heiß werden lassen, sonst gerinnt das Eigelb und es gibt keinen Weinschaum, sondern süßes Rührei!
Das Anrichten:
Den Glühweinschaum auf die Dessertteller verteilen. Den Tellerrand mit Zimt verzieren. Das Parfait mit einem Messer, das in heißes Wasser getaucht wurde in schöne Scheiben schneiden. Die Scheiben vorsichtig auf den Schaum legen. Mit einem Spitzer Schlagsahne aus der Sterntülle und einem Pfefferminz- oder Zitronenmelisseblatt dekorieren.

Tipp: Ein ideales Dessert für die Wintermonate; überraschende Zutaten beeindrucken nicht nur nach dem Weihnachtsmenu. Das Parfait lässt sich sehr gut vorbereiten und hält sich in der Tiefkühltruhe mindestens 14 Tage. Sehr schön sieht das Parfait auch in kleinen runden Formen aus (z. B. aus dem Muffinblech).