



# Caotina®

## GEEISTE ZIMTHERZEN



Für 4 Personen



Zubereiten  
mehr als 60 Minuten

### DU BRAUCHST ...

2 Eigelbe  
50 g Caotina Original  
2 TL Zimt  
2 dl Vollrahm, steif  
geschlagen  
2 Eiweisse  
1 Prise Salz  
2 EL Zucker  
2 dl Vollrahm  
2 EL Puderzucker

### SO EINFACH GEHT'S:

- ♥ Eigelbe, Caotina Original und Zimt mit den Schwingbesen des Handrührgeräts etwa 5 Min. hell und schaumig rühren.
- ♥ Schlagrahm sorgfältig darunterziehen. Eiweisse mit dem Salz steif schlagen. Zucker begeben, kurz weiterschlagen, bis die Masse glänzt. Eischnee sorgfältig darunter ziehen.
- ♥ Masse in die vorbereitete Form geben (eckige Form (etwa 15 × 22 cm), mit Backpapier ausgelegt), glatt streichen. Zugedeckt etwa 11 Std. gefrieren.
- ♥ Rahm steif schlagen, Puderzucker darunter rühren. Schlagrahm auf dem Parfait verteilen, glatt streichen, etwa 6 Std. oder über Nacht tiefkühlen.
- ♥ Parfait am Rand mit einem Spachtel lösen, aus der Form heben. Mit einem Herzausstecher Herzen ausstechen. Auf eine mit Backpapier belegte, gekühlte Platte legen, nochmals etwa 2 Std. gefrieren. Sorgfältig lösen, sofort servieren.



# COEURS GLACÉS Caotina® À LA CANNELLE



Pour 4 personnes



Préparation  
Plus de 60 minutes

## IL TE FAUT ...

- 2 jaunes d'œuf
- 50 g de Caotina Original
- 2 cc de cannelle
- 2 dl de crème entière fouettée
- 2 blancs d'œuf
- 1 pincée de sel
- 2 cs de sucre
- 2 dl de crème entière
- 2 cs de sucre glace

## C'EST AUSSI SIMPLE QUE CELA ...

- ♥ Travailler env. 5 min au fouet électrique les jaunes d'œufs, la poudre de Caotina Original et la cannelle pour obtenir une mousse claire.
- ♥ Incorporer délicatement la crème entière fouettée. Fouetter les blancs d'œufs avec le sel. Ajouter le sucre et continuer à mélanger jusqu'à ce que le mélange brille. Ajouter délicatement les œufs en neige à la masse.
- ♥ Verser le mélange dans le moule préparé (un moule rectangulaire (env. 15 × 22 cm) recouvert de papier de cuisson) et le lisser. Couvrir et mettre au congélateur pendant env. 11 h.
- ♥ Fouetter la crème et incorporer le sucre glace. Répartir et lisser la crème sur le parfait, congeler env. 6 h ou une nuit.
- ♥ Démouler le parfait à l'aide d'une spatule. Découper des cœurs à l'aide d'un emporte-pièce. Disposer sur une plaque recouverte de papier cuisson et refroidie, mettre à nouveau env. 2 h au congélateur. Retirer soigneusement du papier cuisson et servir sans attendre.