Süßkartoffel Vanille Parfait

5 Pacobecher:

* 1750g Süßkartoffeln
* 550g Zucker
* 300g Glucose
* 700g Wasser
* 1000ml Creme Englaise (Vanillesauce)
* Prise Vanille
* 1000g Sahne
* 3 Blatt Gelatine
* Süßkartoffeln schälen, klein schneiden mit Wasser, Zucker, Glucose und Prise Vanille aufsetzen und weichkochen. Über Nacht im Fond ziehen lassen.
* Am nächsten Tag die Masse und Creme Englaise in Paco Becher 24 Std einfrieren
* Sahne Steif schlagen, Becher durchlassen. Kleinen Teil mit Gelatine vermengen, mit der Restmenge vermengen, Sahne unterheben, in Formen einfrieren