



# Aprikosen-Eierlikör Parfait mit Rosmarin auf Mango Carpaccio

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 26m
- **Fertig in** 46m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '46', 'cook_time' : '26m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " } });
```

Parfaits, die „Spitze der Eiscremezubereitung“, hier bei Gekonntgekocht reizvoll mit Rosmarin aromatisiert, ein interessante Geschmacks Erlebnis. Gut vorzubereiten, edel auf einem Mango - Carpaccio angerichtet, softig, fruchtig, einfach toll.

## Zutaten

- Für das Parfait:
- 6 Eigelbe
- 100 g Zucker
- 1 Prise Salz
- ½ l geschlagene Sahne
- 1 Stängel Rosmarin, gezupft und gehackt
- Mark 1 Vanillestange
- 150 ml Aprikosensaft
- 50 ml Eierlikör
- 1 Stück ungespritzte Limonen
- 1 vollreife, frische Mango

## Zubereitungsart

### Schritt1

### Schritt2

Das Aprikosen-Eierlikör Mousse:

### Schritt3

Den Aprikosensaft mit dem Rosmarin kurz aufkochen, Rosmarin dazu geben, 10 min. ausziehen lassen und passieren.

#### **Schritt4**

Das Vanillemark, den Abrieb einer ½ Limone und den Saft einer Ganzen dazu geben, um die Aromen optimal zu erhalten.

#### **Schritt5**

Die Eigelbe und den Zucker heiß, unter ständigem Rühren auf einem Wasserbad aufschlagen bis eine voluminöse Masse entstanden ist und die Eigelbe gut ausgegart sind.

#### **Schritt6**

Beides mischen, den Eierlikör dazu geben, abkühlen lassen.

#### **Schritt7**

Die geschlagene Sahne in zwei Schritten locker unterheben.

#### **Schritt8**

Nunmehr in Alles Portionsförmchen, ersatzweise Kaffeetassen oder Pastetenformen, ersatzweise auch Kuchenform abfüllen.

#### **Schritt9**

(vorher mit Klarsichtfolie ausgekleiden)

#### **Schritt10**

5-6 Stunden frieren, besser am Tag vorher setzen.

#### **Schritt11**

Das Mango Carpaccio:

#### **Schritt12**

Die Mango schälen, Kern entfernen und in dünne Scheiben schneiden.

#### **Schritt13**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt14**

Die Mango gleichmäßig, sternförmig auf einem dekorativen Dessertteller rund herum auslegen.

#### **Schritt15**

Mit etwas Limonensaft marinieren, soll heißen mit einem Küchenpinsel bestreichen.

#### **Schritt16**

Gern gebe ich noch etwas frisch gemahlenem Chili darüber.

### **Schritt17**

Die Patetenformen lassen sich durch die Folie sehr gut stürzen, in Scheiben schneiden.

### **Schritt18**

Die Portions-Timbale ev. kurz in heißes Wasser halten und dann stürzen; auf dem Mango Carpaccio anrichten und mit einem Zitronenmelisseblättchen garnieren.

### **Schritt19**

Grundsätzlich Parfaits nicht zu kalt servieren, nach dem Anrichten noch etwas stehen lassen, damit eine zart schmelzende Konsistenz des Parfaits erhalten bleibt.

**Rezeptart:** Eisparfaits **Tags:** aprikosen, eierlikör, einfach, fruchtig, geschmackliche kombination, gut vorzubereiten, mango, parfaits

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/aprikosen-eierlikoer-parfait-mit-rosmarin-auf-mango-carpaccio/>