

# Ingwerparfait auf Schokoladen Sabayon

- **Portionen:** 6-7
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '6-7', 'yield' : " });
```

Ingwer und Schokolade, einfach zu Niederknien

## Zutaten

- Für das Parfait:
- 1/2 l geschlagene Sahne
- 125 g Zucker
- 6 Eigelbe
- Etwas Ingwer, gemahlen, nach eigenem Geschmack
- 1 Prise Salz
- 30 g Ingwer in Sirup klein gewürfelt oder
- 2 El frischer, geriebener Ingwer
- Für den Schokoladen Sabayon:
- 100 g schwarze Couverture oder schwarze Schokolade
- 3/8 l Milch
- 1 Prise Salz
- 4 El geschlagene Sahne
- Etwas Sahnesteif

## Zubereitungsart

### Schritt1

Das Parfait:

### Schritt2

Die Eigelbe und Zucker mit etwas gemahlenem Ingwer nach Geschmack heiß, auf einem Wasserbad aufschlagen; etwas von dem Ingwersirup und die Ingwerwürfel dazu geben.

### Schritt3

Abkühlen lassen und die geschlagene Sahne in zwei Schritten locker darunter heben. In

Ziegelformen , Kuchenformen, (die vorher mit Klarsichtfolie auskleidet sind) oder in Portionsförmchen oder Kaffeetassen füllen. 5 - 6 Stunden einfrieren, besser eine Tag vorher erledigen.

#### **Schritt4**

Der Schokoladen Sabayon:

#### **Schritt5**

Die Couverthure oder schwarze Schokolade in einem 1/2 l heißer Milch auflösen, kurz aufkochen, erkalten lassen.

#### **Schritt6**

Die geschlagene Sahne mit etwas Sahnesteif), locker unterheben.

#### **Schritt7**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt8**

Das Ingwerparfait grundsätzlich nicht zu kalt servieren, damit sich eine zart schmelzende Konsistenz entfalten kann..

#### **Schritt9**

Das Parfait als Portionsförmchen gestürzt, kurz in heißes Wasser halten, stürzen und auf einem gekühlten Dessertteller "mittig" anrichten. Den Sabayon drum herum geben.

#### **Schritt10**

in Formen oder Rillen ist das Stürzen durch die Klarsichtfolie recht einfach.

#### **Schritt11**

In 1 -2 cm dicke Scheiben geschnitten auf / an dem Schokoladen Sabayon anrichten.

**Rezeptart:** Eisparfaits, Sabayonen **Tags:** köstlich, krone der eiscremeherstellung, parfaits

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/ingwerparfait-auf-schokoladen-sabayon/>