



# Mocca - Parfait, hausgemacht

- **Portionen:** 7-8
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '7-8', 'yield' : " } });
```

Parfaits, die Krone der Eiscremeherstellung, softig, köstlich

## Zutaten

- 5 El Milch
- 30 g grob zerdrückte Kaffeebohnen
- 4 Tl löslicher Kaffee
- 125 g Zucker
- 6 Eigelbe
- 1/2 l Sahne, geschlagen
- 1 Prise Salz
- 2 cl Mocalikör

## Zubereitungsart

### Schritt1

Zunächst die Milchaufkochen und die gedrückten Kaffeebohnen darin 20 min. „ausziehen“ lassen.

### Schritt2

Der Ansatz:

### Schritt3

Die Eigelb und den Zucker heiß auf einem Wasserbad aufschlagen,

### Schritt4

die eigelbe gut ausgaren, bis sich das Volumen nahezu verdoppelt hat.

### Schritt5

Die Kaffeebohnen aus der Milch passieren und die Mocca Milch, den löslichen Kaffee, sowie 2 cl

Moccalikör zu den Eiern geben, etwas weiterschlagen.

### **Schritt6**

Erkalten lassen und die geschlagene Sahne in zwei Schritten unterheben. In Pastetenformen - Rinnen, oder auch Kuchenformen füllen. (Die vorher mit Klarsichtfolie auskleidet sind)

### **Schritt7**

Oder eben als Portionstimbale, ersatzweise Kaffeetassen geben.

### **Schritt8**

5 - 6 Stunden im Tiefkühlfach / Tiefkühltruhe frieren; am besten am Vortag erledigen..

### **Schritt9**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt10**

Parfaits grundsätzlich nicht zu kalt servieren, damit der zarte Schmelz und das ganze Aroma voll zur Geltung kommen können. Von daher, vor dem Servieren, noch etwas bei Raumtemperatur antauen lassen.

### **Schritt11**

Das Stürzen der Pasteten oder Kuchenformen geht durch die Klarsichtfolie relativ einfach; danach in 2 cm dicke Scheiben schneiden.

### **Schritt12**

Die Timbale oder Tassen vor dem Stürzen kurz in heißes Wasser halten.

### **Schritt13**

Das Mocca Parfait lässt sich vielfältig kombinieren z. B. mit:

### **Schritt14**

Vanillerahm, geschlagener Sahne, verschiedene Fruchtpürrée's, oder frischen, vollreifen Früchten nach der Jahreszeit und Saison

### **Schritt15**

.

**Rezeptart:** Eisparfaits **Tags:** hausgemacht, lecker, parfait, softig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/mocca-parfait-hausgemacht/>