



Parfait von Chili - Schokolade mit flambierten Kirschen

- **Portionen:** 5-6
- **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' : '5-6', 'yield' : " } });
```

Ein Traum mit frischen Kirschen in der Saison

Zutaten

- 150 g Puderzucker
- 6 Eigelbe
- 200 g handelsübliche Chili - Schokolade
- 1 Prise Salz
- 300 g geschlagene Sahne
- 500 g Vollreife Knubberkirschen (Geht auch mit Kirschen aus dem Glas oder T.K. Kirschen)
- 2 cl Kirschwasser
- Etwas Zimt
- 1 Zitrone

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Das Setzen des Parfaits:

Schritt3

Die Eier, und den Zucker auf einem Wasserbad intensiv heiß und cremig aufschlagen.

Schritt4

Damit die Eier gut „ausgaren“ können und sich ihre Bindefähigkeit entwickelt; etwas abkühlen lassen.

Schritt5

Die aufgelöste Chili Schokolade (Auf einem Wasserbad) zu den Eiern geben. Die geschlagene Sahne in zwei Schritten unterheben;

Schritt6

In Pastetenformen, die vorher mit Klarsichtfolie ausgekleidet wurden, füllen. (Geht auch mit Kuchenformen) oder Portionstimbale oder Kaffeetassen.

Schritt7

Wenigstens 5 - 6 Stunden in die Tiefkühlung stellen, am besten am Vortag erledigen.

Schritt8

Die flambierten Kirschen:

Schritt9

Die Kirschen zunächst waschen und entsteinen. 30 - 40 g Zucker zu einem hellen Karamell brennen. Mit 1/4 l Kirschsafft oder 1/4 l Wassert ablöschen; den Zimt hinzufügen, wieder etwas reduzieren lassen.

Schritt10

Die vorbereiteten Kirschen, Saft und Abrieb einer Zitrone dazu geben und Alles mit Kirschwasser flambieren. 1 - 2 min. leise köcheln lassen, die Kirschen „al dente“ halten, ev. leicht mit Speisestärke "sämig" binden.

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

.

Schritt13

Auf einem dekorativen Dessertteller die Timbale stürzen, indem man sie ganz kurz in heißes Wasser hält.

Schritt14

Die Pasteten oder Kuchenformen lassen sich durch die Klarsichtfolie einfacher stürzen.

Schritt15

In fingerdicke Scheiben schneiden. (Mit einem heißen Messer)

Schritt16

Das warme Kirschkompott lecker dazu platzieren.

Schritt17

Bei gut durchgefrorenen Eisparfaits ist darauf zu achten, dass sie nicht zu kalt, sondern etwas angetaut mit leicht schmelzender Konsistenz serviert werden

Rezeptart: Eisparfaits **Tags:** chili, flambiert, fruchtig, kirschen, saisonal

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/parfait-von-chili-schokolade-mit-flambierten-kirschen/>