



# Parfait von weißer Schokolade, mit Baiser und Brombeeren Sauce

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 6-7
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '6-7', 'yield' : " });
```

Sahniges Halbgefrorenes, weiße Schokolade und knuspriger Baiser, gut vorzubereiten, einfach köstlich

## Zutaten

- Für das Parfait:
- 50 g Baiser-Tropfen, gestoßen
- 50 g weiße Schokolade, fein gehackt
- 100 g Waldfruchtkonfitüre
- 500 ml geschlagene Sahne
- 2 El Zucker
- 1 Tütchen Vanillezucker
- 1 kleine Prise Salz
- Für die Brombeeren Sauce:
- 1 Tl - Limetten - oder Zitronenabrieb
- 3 El Limetten - oder Zitronensaft
- 200 ml Kirschsafte
- 200 g T. K. - Brombeeren
- Ev. noch etwas Zucker nach Geschmack
- Etwas angerührte Speisestärke

## Zubereitungsart

### Schritt1

Das Parfait:

### Schritt2

Eine Kastenform mit Klarsichtfolie auslegen, die Schokolade fein hacken, den Baiser in einem

Grefrierbeutel fein zerstoßen.

### **Schritt3**

Die geschlagene Sahne mit Zucker, Vanillezucker, mit einer kleinen Prise Salz würzen und mit Limettensaft und Abrieb abschmecken.

### **Schritt4**

Die gestoßene Schokolade und 40 g des Baisers luftig unterheben.

### **Schritt5**

In die Kastenform füllen, mehrfach gut aufstoßen und mit der überstehenden Klarsichtfolie verschließen. Wenigstens 4-5 Stunden, besser am Vortag, ins Tiefkühlfach stellen, durchfrieren.

### **Schritt6**

Die Brombeeren Sauce:

### **Schritt7**

Die Konfitüre mit dem Kirschsafte aufkochen und leicht mit angerührter Speisestärke "sämig" binden.

### **Schritt8**

Aufstoßen lassen und die Brombeeren hinein geben, ebenfalls nur kurz "aufstoßen" lassen.

### **Schritt9**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt10**

Das Parfait zeitig aus dem Tiefkühler nehmen, mit Hilfe der Klarsichtfolie stürzen.

### **Schritt11**

Mit dem restlichen Baiser bestreuen, etwas andrücken.

### **Schritt12**

In fingerdicke Scheiben schneiden, etwas antauen lassen, denn nur so bekommt das Parfait seinen zarten Schmelz.

### **Schritt13**

Auf eiskalten Desserttellern anrichten und die Brombeer - Sauce mit den Früchten, warm oder auch kalt dazu geben.

**Rezeptart:** Eisparfaits **Tags:** baiser, einfach und schnell, gut vorzubereiten, köstlich, Parfait von weißer Schokolade, weiße schokolade

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/parfait-von-weisser-schokolade-mit-baiser-und-brombeeren-sauce/>