



# Schokoladen - Pfefferminz Parfait auf Pistazienschaum

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '5-6', 'yield' : '' });
```

Das tolle, erfrischende Parfait - Erlebnis, Schokolade und Pfefferminz, köstlich

## Zutaten

- Für das Parfait:
  - 6 Eigelbe
  - 150 g Puderzucker
  - 200 g handelsübliche, dunkle Schokolade oder Couvertüre
  - 100 ml Pfefferminzlikör
  - 4 - 5 Blätter frische Minze
  - 1 Pries Salz
  - 300 g geschlagene Sahne
- Für den Pistazienschaum:
  - 50g Pistazien, angeröstet, leicht gebräunt, gehackt
  - 1 Becher Crème fraiche
  - 4 El geschlagene Sahne
  - 1-2 El Honig
  - Etwas Butter

## Zubereitungsart

### Schritt1

### Schritt2

Das Parfait:

### Schritt3

Zunächst die frischen Minzblätter grob hacken, in 3 - 4 El Wasser erhitzen und ca. 15 min

„ausziehen“ lassen.

#### **Schritt4**

Danach passieren und den Likör dazu geben; alles wieder auf ca. 100 ml reduzieren.

#### **Schritt5**

Die Schokolade im Wasserbad oder Mikrowelle auflösen. (kleine Stufe)

#### **Schritt6**

Die Eigelbe und den Zucker auf einem heißen Wasserbad intensiv und cremig aufschlagen, damit die Eier gut „ausgaren“ können und ihre Bindefähigkeit entwickeln.

#### **Schritt7**

Den Pfefferminz / Likör - Auszug dazu geben, etwas weiter schlagen, dann abkühlen lassen.

#### **Schritt8**

Die geschlagene Sahne in zwei Schritten unterheben;

#### **Schritt9**

in Pastetenformen, die vorher mit Klarsichtfolie ausgekleidet wurden, (Es geht auch mit Kuchenformen)

#### **Schritt10**

oder in Timbale, Förmchen oder Kaffeetassen füllen.

#### **Schritt11**

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

#### **Schritt12**

Der Pistazienschaum.

#### **Schritt13**

Die Pistazien zunächst in in einer Stielpfanne hellbraun rösten und den Honig dazu geben, 2-3 min. kandieren.

#### **Schritt14**

Alles flach auf Pergamentpapier leeren, flach verteilen, etwas abkühlen lassen und grob hacken.

#### **Schritt15**

Die Crème fraiche etwas nachsüßen, die kandierte Pistazien dazu geben und mit der geschlagener Sahne auflockern.

## **Schritt16**

Anrichtevorschlag:

## **Schritt17**

Einen großen, dekorativen Dessertteller mit dem Pistazienschaum „auspiegeln“ und das portionierte Parfait darauf anrichten.

## **Schritt18**

Anmerkung:

## **Schritt19**

Bei gut durchgefrorenen Eisparfaits ist grundsätzlich darauf zu achten, dass sie nicht zu kalt, sondern etwas angetaut, mit leichtem Schmelz serviert werden.

## **Schritt20**

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

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schokoladen-pfefferminz-parfait-auf-pistazienschaum/>