



Schokoladenparfait

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " } });
```

Parfaits sind die „Krone der Eiscreme Herstellung“, hier einfach und schnell beschrieben. Eisparfait Rezepte gibt es in besonders vielen Variationen. Sehr beliebt sind Parfaits mit Mandeln, Pistazien oder auch Schokolade. Das hier vorgestellte Schokoladenparfait können sie ganz einfach selbst zubereiten und es gelingt garantiert. Es ist eine Art „Universalrezept“, für das sie Vollmilchschokolade, Bitterschokolade oder Zartbitterschokolade verwenden können.

Zutaten

- 150 g Puderzucker
- 6 Eigelbe
- 200 g handelsübliche Schokolade oder Couverture wie: Vollmilch, - Bitter, - Halbbitter oder weiße Couverture (Alle Geschmacksrichtungen sind bei diesem Rezept möglich)
- 1 doppelter Mocca
- 1 Prise Salz
- 300 g geschlagene Sahne

Zubereitungsart

Schritt1

Für die Parfait Grundmasse: Die Eier und den Zucker auf einem Wasserbad intensiv heiß und cremig aufschlagen. Damit die Eier gut „ausgaren“ können und sich ihre Bindefähigkeit entwickelt.

Schritt2

Die Schokolade in dem doppelten Mocca auflösen und zu den Eiern geben, abkühlen lassen.

Schritt3

(Wasserbad oder Mikrowelle, kleine Stufe)

Schritt4

Die geschlagene Sahne in zwei Schritten unterheben; in Pastetenformen, die vorher mit Klarsichtfolie ausgekleidet wurden, füllen. (Es geht auch mit Kuchenformen) oder

Schritt5

Timbale oder Kaffeetassen.

Schritt6

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

Schritt7

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

Wer einmal seine Geschmacksnerven auf **ganz besondere Art und Weise** aktivieren möchte, dem empfehlen wir auch sehr gerne ein Weißes Schokoladenparfait mit Safran und einer fruchtigen Note Orange. Es ist ein Rezept aus der Feder von Johann Lafer, ein beliebter Sternekoch.

Rezeptart: Eisparfaits **Tags:** parfaits

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schokoladenparfait/>