



# Stracciatella - Parfait von weißer Schokolade mit Rum

- **Schwierigkeitsgrad:**Schwer
- **Portionen:** 4-5
- **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' : '4-5', 'yield' : " });
```

Köstlich, italienisch, schnell und einfach gemacht

## Zutaten

- 5 Eigelbe
- 50 g Zucker
- 1 Tütchen Vanillezucker
- 30 ml Rum
- 1 Prise Salz
- 150 g weiße Schokolade
- 50 g Bitterschokolade, grob geschabt
- 340 g Sahne, geschlagen

## Zubereitungsart

### Schritt1

Zunächst die weiße Schokolade auf einem Wasserbad schmelzen, zerlaufen lassen.

### Schritt2

Die Eigelbe ebenfalls auf einem Wasserbad heiß aufschlagen, gut ausgaren bis sich das Volumen fast verdoppelt hat.

### Schritt3

Die geschmolzene, weiße Schokolade und den Rum dazu geben, verrühren und auskühlen lassen.

### Schritt4

Nunmehr die grob geschabte Schokolade und die Sahne in

### **Schritt5**

2 Schritten unterheben.

### **Schritt6**

In Pastetenformen / Rinnen geben

### **Schritt7**

(Vorher mit Klarsichtfolie auskleiden; erleichtert hinterher das Stürzen) oder in Portionsförmchen abfüllen.

### **Schritt8**

Wenigstens 5 - 6 Stunden ins Tiefkühlfach stellen, besser am Vortag setzen.

### **Schritt9**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt10**

Die Förmchen vor dem Servieren kurz in heißes Wasser tauchen,, das Parfait in Pastetenformen in daumendicke Scheiben schneiden.

### **Schritt11**

Bitte das angerichtete Parfait ca. 5 min. angerichtet bei Raumtemperatur stehen, etwas antauen lassen. Denn erst dann entwickeln Parfaits ihren zarten Schmelz.

### **Schritt12**

Dazu gefallen mir frische Beerenfrüchte wie: Erdbeeren, Himbeeren, Blaubeeren und Kirschen.

### **Schritt13**

**Rezeptart:** Eisparfaits **Tags:** schnell und einfach gemacht

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/stracciatella-parfait-von-weisser-schokolade-mit-rum/>