



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/>