

Rezept

Schoko-Chili-Parfait am Stiel mit Mangodip

Ein Rezept von Schoko-Chili-Parfait am Stiel mit Mangodip, am 26.04.2024

Zutaten

80 g Zartbitterschokolade	1/4 getrocknete Chilischote
100 g Sahne	1 frisches Eigelb (M)
1 EL Milch	1 TL Zucker
1 kleine gelbe Flugmango oder 1/2 Mango	1 TL brauner Zucker nach Belieben
Plastikförmchen für Eis-am-Stiel oder 2 hohe Gläser (ca. 100 ml Inhalt) plus 2 Holzstielchen	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Ein heißes Wasserbad vorbereiten. 50 g Schokolade über dem Wasserbad schmelzen, zur Seite stellen. Die restliche Schokolade in Stückchen hacken. Chili entkernen und im Mörser fein zerstoßen; am besten mit Einmalhandschuhen arbeiten.
2. Die Sahne steif schlagen. Einen zweiten Topf mit Eiswasser füllen. In einer Edelstahlschüssel das Eigelb mit der Milch und dem Zucker verrühren. Diese Mischung über dem heißen Wasserbad cremig-schaumig schlagen. Die geschmolzene Schokolade unterrühren. Dann die Schüssel in den Eiswasser-Topf setzen und die Masse weiterschlagen, bis sie kalt ist. Schokostückchen, Chili und geschlagene Sahne mit einem Holzlöffel unterziehen. Die Masse in die Eisförmchen oder in die Gläser füllen und mindestens 4 Std. gefrieren lassen. Werden Gläser als Eisförmchen verwendet, nach 1 Std. Holzstielchen in die angefrorene Masse drücken.
3. Für die Sauce die Mango schälen. Fleisch vom Stein schneiden, mit etwas Wasser (am besten Mineralwasser) und dem Zucker (nach Belieben) fein pürieren.
4. Zum Servieren die Förmchen oder Gläser aus dem Tiefkühlgerät nehmen und in heißes Wasser tauchen. Die Parfaits herausnehmen und am Stiel mit dem Mangodip servieren.