Rezept

Schokoladenparfait mit Vanillesauce

Ein Rezept von Schokoladenparfait mit Vanillesauce, am 29.04.2024

Zutaten

2	zimmerwarme Eier
1 EL	Orangenlikör oder Orangensaft
1 TL	glutenfreier Kaffee (Instant)
375 g	Sahne
250 ml	Milch
1	Vanilleschote
2 cl	Eierlikör (nach Belieben)
40 g	Puderzucker
1 EL	Kakaopulver
	abgeriebene Bio-Zitronenschale nach Geschmack
50 g	Schokoraspel
1 gestrichener EL	glutenfreie Speisestärke
1 EL	Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 520 kcal

Zubereitung

1. Für das Parfait die Eier mit dem Puderzucker, dem Likör bzw. Saft, dem Kakao, dem Kaffee und dem Zitronenabrieb mit den Quirlen des Handrührgeräts zu einer dick schaumigen Creme aufschlagen. 250 g Sahne steif schlagen und mit dem Teigspatel unter die Creme ziehen. Die Schokoraspel vorsichtig unterheben.

2. Die Creme in eine Edelstahl- oder Porzellanschüssel füllen und für 4 Std. in das Gefrierfach des Kühlschranks oder in den Tiefkühler stellen. Während dieser Zeit das Parfait immer wieder kräftig mit dem Schneebesen durchrühren, damit sich keine Eiskristalle bilden.

3. Für die Sauce 2 EL von der Milch abnehmen und damit die Stärke glatt rühren. Die Vanilleschote mit einem spitzen scharfen Messer längs aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Vanillemark und -schote mit der restlichen Milch und dem Zucker in einen Topf geben, aufkochen und ca. 15 Min. auf der ausgeschalteten Herdplatte ziehen lassen. Die Vanilleschote herausnehmen, die Milch nochmals aufkochen, die Stärke einrühren und die Sauce dann köcheln lassen, bis sie leicht eindickt.

4. Die Sauce kalt stellen und 125 g Sahne steif schlagen. Sahne und nach Belieben den Eierlikör unter die kalte Sauce rühren. Die Parfaitform in heißes Wasser tauchen, das Parfait auf eine Platte stürzen und mit einem in heißes Wasser getauchten Messer in Scheiben schneiden. Parfaitscheiben mit der Vanillesauce auf Dessertellern anrichten.