

Rezept

Nougatparfait mit Schokosplittern

Ein Rezept von Nougatparfait mit Schokosplittern, am 18.06.2026

Zutaten

50 g Zartbitterschokolade	200 g Nougatschokolade
400 g Sahne	3 Eigelbe (Größe M)
60 g Puderzucker	Frischhaltefolie

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Terrinen- oder Kastenform (ca. 700 ml Inhalt) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min
Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 335 kcal

Zubereitung

1. Die Form mit Frischhaltefolie ausschlagen und ins Tiefkühlfach stellen. Zartbitterschokolade über dem heißen Wasserbad schmelzen lassen und dünn auf eine leicht geölte Metallplatte streichen. Schokolade an einem kühlen Ort fest werden lassen. Danach mit einem großen Messer in feine Splitter hacken und beiseitestellen.
2. Nougatschokolade mit 100 g Sahne in einem Topf bei geringer Hitze schmelzen lassen. Eigelbe mit Puderzucker in einen Schlagkessel geben und über dem heißen Wasserbad cremig schlagen. Geschmolzene Nougatschokolade unter Rühren dazugeben. Nougatmasse in ein kaltes Wasserbad stellen und kalt rühren.
3. Übrige Sahne nicht zu steif schlagen und unter die Nougatmasse ziehen. Schokosplitter unterheben. Parfaitmasse in die Form füllen und 12 Std. im Tiefkühlfach frieren lassen. Zum Servieren das Parfait auf eine Platte stürzen, Folie entfernen und in Stücke schneiden.