

Rezept

Schokoladenparfait schwarz-weiß

Ein Rezept von Schokoladenparfait schwarz-weiß, am 27.04.2024

Zutaten

200 g Sahne	2 Eier
Salz	100 g Zartbitterschokolade
100 g weiße Schokolade	2 Eigelb
100 g Zucker	1 Kastenform (ca. 20 cm lang)
Frischhaltefolie	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 595 kcal

Zubereitung

1. Die Kastenform mit Frischhaltefolie auslegen und 10 cm Rand stehen lassen, der später über das Parfait geklappt wird.
2. Die Sahne steif schlagen und kalt stellen. Die Eier trennen, die Eiweiße mit 1 Prise Salz zu steifem Schnee schlagen und ebenfalls kalt stellen.
3. Je 60 g weiße und dunkle Schokolade nacheinander im heißen Wasserbad schmelzen und beiseitestellen. Alle Eigelbe mit Zucker und 4 EL warmem Wasser in eine Rührschüssel geben und mit dem Handrührgerät schaumig schlagen.
4. Die Schüssel auf ein heißes Wasserbad setzen, dabei darf der Boden das Wasser nicht berühren. Die Eigelbmasse weißcremig schlagen.
5. Die Hälfte der Eiermasse abnehmen und in eine zweite Rührschüssel füllen. Jeweils eine Schokoladensorte unter die Eiercremes rühren. Beide Cremes auf dem eiskalten Wasserbad weiterschlagen, bis sie abgekühlt sind. Dann jeweils die Hälfte der Sahne und des Eischnees unterheben.
6. Beide Cremes abwechselnd in die Form gießen, sodass ein wildes Muster entsteht. Den Boden der Form ein paar Mal auf ein Küchentuch stoßen, damit Luftblasen sich lösen können. Restlichen Schokoladen mit einem Messer in dünne Späne hobeln, auf dem Parfait verteilen. Mit Folie abdecken und im Tiefkühlfach mind. 5 Std. gefrieren lassen.
7. Zum Servieren das Parfait mit der Folie aus der Form heben, Folie vorsichtig ablösen und das Parfait auf eine Platte setzen. Das Parfait mit einem heißen Messer in Scheiben schneiden, auf Desserttellern anrichten.