

Rezept

Schokoparfait mit Krokant

Ein Rezept von Schokoparfait mit Krokant, am 27.04.2024

Zutaten

225 g Zucker	100 g Nüsse oder Kerne (z. B. Haselnüsse, Mandeln, Pinienoder Pistazienkerne)
250 g Zartbitterkuvertüre	2 EL Kakaopulver
3 Eier (M)	2 Eigelb (M)
4 cl Espresso (auch fein: Apfelsaft)	450 g Sahne

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 16 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 290 kcal

Zubereitung

1. Die Zutaten abwiegen und bereitstellen.

2. In einem kleinen Topf 50 g Zucker mit 3 EL Wasser kochen lassen, bis der Zucker goldbraun karamellisiert. Dabei nicht umrühren, denn sonst kristallisiert der Zucker aus.

3. Nüsse oder Kerne zu dem Karamell geben, unterrühren. Die Mischung auf einem Stück Backpapier (oder einem leicht geölten Teller) verteilen. Vorsicht, nicht verbrennen: Zuckerkaramell ist sehr heiß! Krokant abkühlen lassen, dann mit einem großen Messer grob hacken.

4. Inzwischen in einen Topf 3 cm hoch Wasser füllen und aufkochen, heiß halten. Zwei Metallschüsseln bereitstellen, die man später auf den Wassertopf setzen kann, ohne dass der Schüsselboden das Wasser berührt. Kuvertüre fein hacken.

5. Kuvertüre in eine Metallschüssel geben, die Schüssel auf den Topf setzen. Die Kuvertüre schmelzen, dabei immer wieder umrühren. Kakaopulver dazusieben und unterrühren, bis eine glatte Schokocreme entstanden ist. Schüssel vom Topf nehmen und die Creme lauwarm abkühlen lassen.

6. Die Eier und Eigelbe, restlichen Zucker und den Espresso in die zweite Schüssel geben und über dem heißen Wasserbad mit den Quirlen des Handrührgeräts ca. 5 Min. schlagen, bis eine warme dickschaumige Masse entstanden ist. Schüssel vom Topf nehmen und die Schaummasse noch 5 Min. weiterschlagen, bis sie abgekühlt ist. Die Schaummasse zur lauwarmen Schokocreme geben (sollte sie schon kalt sein, noch mal kurz auf das Wasserbad setzen) und unterrühren.

7. Die Sahne steif schlagen. Ein Drittel der Sahne mit einem Teigschaber unter die Schokomasse rühren, den Rest mit einem möglichst großen Schneebesen locker unterheben.

8. Den Krokant vorsichtig und nicht sehr gründlich unter die Parfaitmasse rühren. Eine kleine Kastenform oder eine Kunststoffbox (ca. 1 ½ l) mit Alufolie auslegen. Parfaitmasse hineinfüllen, glatt streichen und mind. 4 Std. tiefkühlen.
-
9. Zum Servieren etwas warmes Wasser außen über die Form oder die Box laufen lassen, dann mit Hilfe der Folie das Parfait herausziehen, Folie entfernen. Das Parfait in fingerdicke Scheiben schneiden und auf Tellern anrichten, noch kurz antauen lassen und dann servieren.