

Rezept

Schwarzwälder-Kirsch-Parfait

Ein Rezept von Schwarzwälder-Kirsch-Parfait, am 24.01.2025

Zutaten

3 Eigelb	100 g feinsten Zucker
50 g Zartbitterschokolade	50 g Schoko-Cookies (Fertigprodukt)
300 g Sahne	1 Glas gezuckerte Kirschen (ca. 370 g Abtropfgewicht)
2 EL Speisestärke	1-2 EL Kirschwasser (nach Belieben)
4 Dessertringe (8 cm Ø, 5 cm hoch)	Fett für die Dessertringe
50 g Zartbitterschokolade zum Garnieren	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 705 kcal

Zubereitung

1. Für das Parfait die Dessertringe einfetten und in eine flache Form setzen. Jeweils einen breiten Streifen Frischhaltefolie in jeden Ring drücken und rundherum einen Rand stehen lassen.
2. Die Eigelbe in einer Metall- oder Glasschüssel leicht cremig schlagen. 80 g Zucker dazurieseln lassen und weiterschlagen, bis die Masse weiß-cremig ist. Über einem heißen Wasserbad weiterschlagen, bis die Eigelbmasse lauwarm ist, dann auf ein eiskaltes Wasserbad setzen und weiterschlagen, bis die Masse wieder abgekühlt ist.
3. Schokolade mit einem großen Messer fein hacken. Cookies fein zerbröckeln. Die Sahne steif schlagen und unter die Eiermasse heben. Schokolade und Cookies ebenfalls unterheben. Die Parfaitmasse in die Dessertringe füllen, mit der überstehenden Frischhaltefolie zudecken und mindestens 3 Std. ins Tiefkühlfach stellen.
4. Inzwischen die Kirschen in ein Sieb abgießen, dabei 150 ml Flüssigkeit auffangen. Diese mit dem restlichen Zucker und der Speisestärke in einem Topf verrühren. Die Kirschen wieder dazugeben, aufkochen und ca. 3 Min. bei schwacher Hitze sanft offen kochen lassen, bis die Flüssigkeit andickt ist. Die Kirschen abkühlen lassen und nach Belieben mit Kirschwasser abschmecken.
5. Zum Garnieren 50 g Schokolade fein hobeln. Die Parfaits vorsichtig aus den Ringen lösen und ohne die Frischhaltefolie auf vier Teller verteilen. Die abgekühlten Kirschen darauf anrichten und alles mit der gehobelten Schokolade bestreut servieren.