

## Rezept

# Waldmeister-Parfait

Ein Rezept von Waldmeister-Parfait, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>150 g</b> Zartbitterschokolade (70 %)	<b>1</b> Bio-Limette
<b>5</b> Eigelb	<b>50 g</b> feinsten Zucker
<b>200 ml</b> Waldmeistersirup	<b>600 g</b> Sahne
<b>400 g</b> Erdbeeren	<b>einige</b> Waldmeisterblätter und -blüten

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 10 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 355 kcal

## Zubereitung

1. Schokolade hacken und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad unter Rühren schmelzen. Dann auf Backpapier zu einem Rechteck von ca. 60 x 28 cm verstreichen und mit einem Löffelstiel in sechs Streifen von ca. 10 x 28 cm einteilen. Schokolade fest werden lassen.
2. Die Limette heiß waschen und trocken reiben, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Eigelbe, Zucker, 120 ml Sirup und Limettenschale in einer Metallschüssel über einem heißen Wasserbad mit dem Schneebesen schaumig aufschlagen. Die Masse im kalten Wasserbad unter Rühren abkühlen lassen. Die Sahne mit den Quirlen des Handrührgeräts steif schlagen und unter die Parfaitmasse heben.
3. Etwas Parfaitmasse in einer Glasform (30 x 11 cm) verteilen und 1 Schokoladenplatte darauflegen. Die Masse und die Schokolade abwechselnd in die Form schichten, dabei mit Parfaitmasse abschließen. Das Parfait zugedeckt ca. 8 Std. in das Tiefkühlfach stellen.
4. Die Erdbeeren waschen, putzen, längs halbieren und 100 g davon beiseitestellen. Die restlichen Früchte mit dem übrigen Waldmeistersirup und Limettensaft mit dem Stabmixer pürieren.
5. Das Parfait ca. 15 Min. vor dem Servieren herausnehmen. Dann die Form kurz in heißes Wasser stellen und den Rand mit einem Messer lösen. Das Parfait auf eine Platte stürzen, mit Erdbeeren, Waldmeisterblättern und -blüten garnieren. Mit der Erdbeersauce servieren.