Rezept

Weißes Schokoparfait

Ein Rezept von Weißes Schokoparfait, am 19.04.2024

Zutaten

200 g	weiße Schokolade
3	Eigelbe (Größe M)
1 EL	Orangenlikör (z. B. Cointreau)
400 g	Sahne
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. 305 kcal

Zubereitung

1. Die Form mit Frischhaltefolie ausschlagen und kühl stellen. Schokolade in Stücke brechen. 100 g Sahne erhitzen, Schokoladenstücke unter Rühren schmelzen lassen. Übrige Sahne steif schlagen.

2. Eigelbe mit Puderzucker in einem Schlagkessel glatt rühren. Schokolade und nach Belieben Orangenlikör unterrühren und über dem heißen Wasserbad cremig aufschlagen. Eiercreme im eiskalten Wasserbad kalt rühren. Geschlagene Sahne dazugeben und alles gut vermischen.

3. Parfaitmasse in die vorgekühlte Form füllen, mit Frischhaltefolie bedecken und im Tiefkühlfach mindestens 12 Std. frieren lassen. Zum Servieren das Parfait auf eine Platte stürzen, Folie entfernen und in Stücke schneiden.