REZEPT FÜR WEISSES SCHOKOLADEN-HIMBEER-PARFAIT

WEISSES SCHOKOLADEN-HIMBEER-PARFAIT

Schwierigkeitsgrad: normal

Für 10-12 Portionen | 50 Min. | + Abkühl- und Gefrierzeit

Zutaten

Für das weiße Schokoladen-Eis:

- 4 sehr frische Eigelb
- 80 g SweetFamily Unser Feinster
- 200 ml Milch
- 150 g Schlagsahne
- 150 g weiße Schokolade

Für das Himbeersorbet:

- 200 g SweetFamily Unser Feinster
- 500 g Himbeeren
- 1 sehr frisches Eiweiß
- geröstete Pistazien und Himbeeren zum Verzieren

202

ZUBEREITUNG

264	4	35	11
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
Pro Portion (bei 12) ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Eigelb und 40 g Zucker dickcremig rühren. Milch, Sahne und übrige 40 g Zucker aufkochen. Vom Herd nehmen, ca. ½ Minute abkühlen lassen, dann unter ständigem Rühren langsam zur Eigelbcreme gießen. Durch ein Sieb in eine flache Schüssel passieren und auskühlen lassen. Weiße Schokolade fein hacken, unterrühren und Masse in eine mit Frischhaltefolie ausgelegte Kastenform geben. Mindestens 3 Stunden tiefkühlen, dabei gelegentlich vorsichtig umrühren.

2. Zucker und 200 ml Wasser aufkochen und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Abkühlen lassen. Himbeeren verlesen, waschen und gut abtropfen lassen. Pürieren und nach Belieben durch ein Sieb streichen. Mit dem Zuckersirup verrühren. Eiweiß steif schlagen und unterheben. Auf dem weißen Schokoladeneis verteilen und mindestens 4 Stunden tiefkühlen.

3. Parfait ca. 10 Minuten vor dem Servieren aus dem Gefrierschrank nehmen, aus der Form lösen und auf eine Platte setzen. Nach Belieben mit Pistazien und Himbeeren verzieren.

Tipp:

Wer eine Eismaschine hat, kann auch beide Eissorten nacheinander darin gefrieren, bevor sie in die Kastenform geschichtet werden, dann werden sie extra cremig. Vor dem Servieren dann in der Kastenform nochmals einige Stunden tiefkühlen.