

Rezept

Schoko-Parfait mit Sauerkirsch-Sauce

Ein Rezept von Schoko-Parfait mit Sauerkirsch-Sauce, am 04.07.2024

Zutaten

100 g Zartbitterkuvertüre	30 g Zartbitterschokolade (nach Belieben Chili-Schokolade)
1/4 getrocknete Chilischote	200 g Sahne
2 frische Eigelbe (Größe M)	2 EL Milch
1 EL Zucker	1 EL dunkles Kakaopulver
150 g Schattenmorellen (Glas)	100 ml Schattenmorellensaft (Glas)
1 Schuss Cassis oder dunkler Traubensaft	1 Gewürznelke
1 gestr. EL Speisestärke	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 405 kcal

Zubereitung

1. Kuvertüre im Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen lassen. Schokolade in Stückchen hacken. Chilischote entkernen und im Mörser fein zerstoßen.
2. Sahne steif schlagen. Ein Wasserbad vorbereiten. Einen zweiten Topf mit Eiswasser füllen. In einer Edelstahlschüssel Eigelbe mit Milch und Zucker verrühren.
3. Die Eiermischung über dem heißen Wasserbad schaumig schlagen. Die Kuvertüre unterrühren. Schüssel ins Eiswasser setzen, weiterschlagen, bis die Masse kalt ist. Schokostückchen, Chilischrot und Sahne unterziehen. Masse in 4 kältefeste Förmchen füllen und mindestens 3 Std. tiefgefrieren.
4. Kirschen mit Saft, Cassis oder Traubensaft und Nelke fein pürieren, durch ein Sieb in einen Topf passieren. Mischung aufkochen lassen. Speisestärke mit etwas Wasser verrühren, dazugeben und unter Rühren aufkochen lassen. Zugedeckt abkühlen lassen, ab und zu umrühren.
5. Zum Servieren die Förmchen in heißes Wasser tauchen. Das Parfait auf Dessertteller stürzen, mit der Sauerkirschsauce umgießen und mit Kakaopulver bestäubt servieren.