



# Amaretti Parfait mit weißer Schokolade und Mango

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 12 - 16
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '12 - 16', 'yield' : " " });
```

Parfait ist der französische Begriff für Halbgefrorenes. Im Gegensatz zu herkömmlichem Speiseeis wird es nicht unter ständigem Rühren eingefroren, sondern die Masse gefriert in der jeweiligen Form. Doch neben dem ungerührte Eis gibt es auch das sogenannte gebundene Parfait. Darunter fallen beispielsweise Pasteten und Terrinen. In diesem Rezept widmen wir uns allerdings der kalten, süßen Variante.

Amaretti bzw. Amarettini sind kleine italienische Gebäcke aus Eischnee, Mandeln und Zucker. Man kennt sie vor allem als luftige Beilage zum Espresso. Aus ihnen lassen sich allerdings noch weitere, köstliche Dessert-Varianten herstellen, beispielsweise ein erfrischendes Amaretti Parfait. Die beigefügten Mango-Würfel dienen nicht nur als fruchtige Komponente, sondern auch als ansehnlicher Farbkleck. Dieses Dessert eignet sich hervorragend als perfekte Abrundung eines jeden Menüs.

## Zutaten

- 200 Gramm Amaretti
- 300 Gramm Frischkäse
- 100 Gramm weiße Schokolade, grob gerieben
- Saft und Abrieb 1 Limette, ersatzweise Zitrone
- 3 Blatt Gelatine, eingeweicht
- 140 Gramm Zucker
- 1 kleine Prise Salz
- 140 Gramm Butter, geschmolzen
- 200 Gramm saure Sahne
- 200 Gramm geschlagene Sahne
- 450 Gramm reife Mango, geschält, gewürfelt

## Zubereitungsart

## Schritt1

Die Amaretti in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz zerkleinern. Mit der flüssigen Butter vermengen und in eine 26 cm große Springform drücken, zunächst 30 min. in den Kühlschrank stellen.

## Schritt2

Den Frischkäse mit der sauren Sahne, Zucker, Limettensaft und Schale glatt verrühren. Die Gelatine gut ausdrücken und kurz in der Mikrowelle oder auf dem Herd erwärmen bis sie verflüssigt. Mit dem Schneebesen „klümpchenfrei“ unter die Masse rühren.

## Schritt3

Kühl stellen, bis die Masse anzieht, dann die Schokolade und die Mangowürfel unterheben. Die Masse auf dem Amaretti-Boden glatt verstreichen und mindestens 6 Stunden in den Tiefkühler stellen (Besser am Vortag erledigen und über Nacht einfrieren)

## Schritt4

Vor dem Servieren in Portionen schneiden und nach eigenem Geschmack garnieren. Anschließend ca. 15 min. antauen lassen und servieren.

**Das wichtigste bei einem Eisparfait: es darf auf keinen Fall tiefgefroren serviert werden, da es sonst zu hart ist. Es sollte daher angetaut werden, um die gewünschte Sämigkeit zu erreichen.**

**Rezeptart:** Desserts, Eisparfaits **Zutaten:** Amaretti, Limetten, Mango, Schokolade

## Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Kalorien (kcal)376
- Eiweiß (g)7
- Fett (g)27
- KH (g)27
- Cholesterin (mg)68

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/amaretti-parfait-mango/>