

Amarettini Parfait mit Schokolade

- **Schwierigkeitsgrad:**Mittel
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 50m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '50', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Einfach und schnell gemacht, immer wieder lecker

Zutaten

- Für das Parfait:
- 60 g Zucker
- 40 g Wasser
- 2 Eiweiß
- 200 g geschlagene Sahne
- 2 El. geriebene Bitterschokolade
- 2 EL geriebene Amarettini-Kekse
- Für die Rotweifeigen:
- 6 schöne, große, vollreife Feigen
- 1 El Zucker
- ¼ l trockener Rotwein
- Etwas Zitronenabrieb
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 1 Prise Salz
- 4 Minz-Blättchen für die Garnitur

Zubereitungsart

Schritt1

Das Parfait:

Schritt2

Das Wasser mit dem Zucker kurz aufkochen, bis der "Läuterzucker Blasen" schlägt. (Das nennt der Fachmann „großer Ballen“)

Schritt3

Das Eiweiß mit einer Prise Salz mit dem Küchenmixer recht steif schlagen und den heißen Läuterzucker langsam unter den Eisschnee heben. Anschließend auf Eiswasser kalt schlagen.

Schritt4

Die geriebene Schokolade und Amarettini unterrühren und die geschlagene Sahne in 2 Schritten, locker unterheben.

Schritt5

In Förmchen oder auch Kaffeetassen abfüllen, portionieren und

Schritt6

5-6 Stunden ins Tiefkühlfach stellen; besser am Vortag erledigen.

Schritt7

Die Rotweifeigen:

Schritt8

Den Zucker in einem ausreichend großen Töpfchen hell karamellisieren und mit dem Rotwein ablöschen.

Schritt9

Etwas Zitronensaft und Abrieb dazu geben; 3-4 min. verkochen, reduzieren lassen.

Schritt10

Die „gekappten“, halbierten Feigen einlegen und bei geschlossenem Deckel 3-4 min. leise dünsten lassen.

Schritt11

Nicht zu weich werden lassen, „bissfest“ halten, auskühlen lassen.

Schritt12

Anrichtevorschlag:

Schritt13

Die Parfait Förmchen oder Tassen „zeitig aus der Kühlung“ nehmen, etwas antauen lassen.

Schritt14

(Grundsätzlich entwickeln Eisparfaits erst ihren tollen, softigen Geschmack, wenn sie nicht zu kalt serviert werden)

Schritt15

Kurz in heißes Wasser halten und auf einen gekühlten Dessertteller stürzen.

Schritt16

Die geviertelten Feigen mit dem Feigen-Rotweinfond drum herum drapieren.

Rezeptart: Eisparfaits **Tags:** einfach, eisparfait, feigen, für die ganze familie, hausgemacht, ostern, preiswert, saisonal, schnell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/amarettini-parfait-mit-schokolade/>