



Ananas Carpaccio mit Minz - Zucker und Schokoladen Parfait

• **Schwierigkeitsgrad:** Mittel

• **Portionen:** 5-6

• **Vorbereitungszeit:** 10m

• **Zubereitungszeit:** 15m

• **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " } });
```

Damit holten sie den Sommer wieder ins Haus, gut vorzubereiten, schnell gemacht

Zutaten

- Für das Parfait:
- 6 Eigelbe
- 150 g Puderzucker
- 200 g handelsübliche, dunkle Schokolade oder Couvertüre
- 1 Prise Salz
- 300 g geschlagene Sahne
- 1 vollreife Ananas, geschält, entkernt, in dünnen Scheiben
- 8 - 10 Blättchen frische Minze
- Etwas Zitronenabrieb
- 2- 3 El Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Das Parfait:

Schritt2

Die Schokolade im Wasserbad oder in der Mikrowelle auf kleiner Stufe auflösen. Die Eigelbe und den Zucker auf einem heißen Wasserbad intensiv und cremig aufschlagen, damit die Eier gut „ausgaren“ können und ihre Bindefähigkeit entwickeln und sich das Volumen nahezu verdoppelt hat.

Schritt3

Etwas abkühlen lassen und die geschlagene Sahne in 2 Schritten unterheben.

Schritt4

In Pastetenformen, ersatzweise Kuchen Formen, die vorher mit Klarsichtfolie ausgekleidet wurden, oder in Timbale, Förmchen oder Kaffeetassen portionsweise abfüllen. Wenigstens 5 - 6 Stunden in die Tiefkühlung stellen, am Besten am Vortag erledigen.

Schritt5

Die frische Minze zupfen und mit dem Zucker mörsern, stoßen; dabei nimmt der Zucker die grüne Farbe an.

Schritt6

Anrichtevorschlag:

Schritt7

Die geschälte, entkernte Ananas in halbe, dünne Scheiben schneiden und staffelförmig, dicht an dicht auf einem gekühlten Dessertteller anrichten.

Schritt8

Gleichmäßig mit dem Minze - Zucker und etwas bestreuen den Zitronenabrieb darüber geben.

Schritt9

Eine üppige Kugel oder Nocken Schokoladen Parfait in die Mitte setzen

Schritt10

Bei dem gut durchgefrorenen Eisparfait ist darauf zu achten, dass sie nicht zu kalt, sondern etwas angetaut, mit leichtem Schmelz serviert werden.

Rezeptart: Sonstiges **Tags:** ananas, carpaccio, fruchtig, lecker, minze, parfait, schnell, schokolade

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/ananas-carpaccio-mit-minz-zucker-und-schokoladen-parfait/>