

Ingwerparfait auf Schokoladen Sabayon

- **Portionen:** 6-7
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '6-7', 'yield' : " });
```

Ingwer und Schokolade, einfach zu Niederknien

Zutaten

- Für das Parfait:
- 1/2 l geschlagene Sahne
- 125 g Zucker
- 6 Eigelbe
- Etwas Ingwer, gemahlen, nach eigenem Geschmack
- 1 Prise Salz
- 30 g Ingwer in Sirup klein gewürfelt oder
- 2 El frischer, geriebener Ingwer
- Für den Schokoladen Sabayon:
- 100 g schwarze Couverture oder schwarze Schokolade
- 3/8 l Milch
- 1 Prise Salz
- 4 El geschlagene Sahne
- Etwas Sahnesteif

Zubereitungsart

Schritt1

Das Parfait:

Schritt2

Die Eigelbe und Zucker mit etwas gemahlenem Ingwer nach Geschmack heiß, auf einem Wasserbad aufschlagen; etwas von dem Ingwersirup und die Ingwerwürfel dazu geben.

Schritt3

Abkühlen lassen und die geschlagene Sahne in zwei Schritten locker darunter heben. In

Ziegelformen , Kuchenformen, (die vorher mit Klarsichtfolie auskleidet sind) oder in Portionsförmchen oder Kaffeetassen füllen. 5 - 6 Stunden einfrieren, besser eine Tag vorher erledigen.

Schritt4

Der Schokoladen Sabayon:

Schritt5

Die Couverthure oder schwarze Schokolade in einem 1/2 l heißer Milch auflösen, kurz aufkochen, erkalten lassen.

Schritt6

Die geschlagene Sahne mit etwas Sahnesteif), locker unterheben.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Das Ingwerparfait grundsätzlich nicht zu kalt servieren, damit sich eine zart schmelzende Konsistenz entfalten kann..

Schritt9

Das Parfait als Portionsförmchen gestürzt, kurz in heißes Wasser halten, stürzen und auf einem gekühlten Dessertteller "mittig" anrichten. Den Sabayon drum herum geben.

Schritt10

in Formen oder Rillen ist das Stürzen durch die Klarsichtfolie recht einfach.

Schritt11

In 1 -2 cm dicke Scheiben geschnitten auf / an dem Schokoladen Sabayon anrichten.

Rezeptart: Eisparfaits, Sabayonen **Tags:** köstlich, krone der eiscremeherstellung, parfaits

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/ingwerparfait-auf-schokoladen-sabayon/>