

Mocca - Parfait, hausgemacht

- **Portionen:** 7-8
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '7-8', 'yield' : " });
```

Parfaits, die Krone der Eiscremeherstellung, softig, köstlich

Zutaten

- 5 El Milch
- 30 g grob zerdrückte Kaffeebohnen
- 4 Tl löslicher Kaffee
- 125 g Zucker
- 6 Eigelbe
- 1/2 l Sahne, geschlagen
- 1 Prise Salz
- 2 cl Mocalikör

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst die Milchaufkochen und die gedrückten Kaffeebohnen darin 20 min. „ausziehen“ lassen.

Schritt2

Der Ansatz:

Schritt3

Die Eigelb und den Zucker heiß auf einem Wasserbad aufschlagen,

Schritt4

die eigelbe gut ausgaren, bis sich das Volumen nahezu verdoppelt hat.

Schritt5

Die Kaffeebohnen aus der Milch passieren und die Mocca Milch, den löslichen Kaffee, sowie 2 cl

Moccalikör zu den Eiern geben, etwas weiterschlagen.

Schritt6

Erkalten lassen und die geschlagene Sahne in zwei Schritten unterheben. In Pastetenformen - Rinnen, oder auch Kuchenformen füllen. (Die vorher mit Klarsichtfolie auskleidet sind)

Schritt7

Oder eben als Portionstimbale, ersatzweise Kaffeetassen geben.

Schritt8

5 - 6 Stunden im Tiefkühlfach / Tiefkühltruhe frieren; am besten am Vortag erledigen..

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

Parfaits grundsätzlich nicht zu kalt servieren, damit der zarte Schmelz und das ganze Aroma voll zur Geltung kommen können. Von daher, vor dem Servieren, noch etwas bei Raumtemperatur antauen lassen.

Schritt11

Das Stürzen der Pasteten oder Kuchenformen geht durch die Klarsichtfolie relativ einfach; danach in 2 cm dicke Scheiben schneiden.

Schritt12

Die Timbale oder Tassen vor dem Stürzen kurz in heißes Wasser halten.

Schritt13

Das Mocca Parfait lässt sich vielfältig kombinieren z. B. mit:

Schritt14

Vanillerahm, geschlagener Sahne, verschiedene Fruchtpürrée's, oder frischen, vollreifen Früchten nach der Jahreszeit und Saison

Schritt15

.

Rezeptart: Eisparfaits **Tags:** hausgemacht, lecker, parfait, softig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/mocca-parfait-hausgemacht/>