Parfait von Chili – Schokolade auf Ananas – Carpaccio

- **Portionen:** 5-6
- **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' : '5-6', 'yield' : '' });

Diese Kombination wird sie zum Staunen bringen

Zutaten

- 150 g Puderzucker
- 6 Eigelbe
- 200 g handelsübliche Chili - Schokolade
- 1 Prise Salz
- 300 g geschlagene Sahne
- 2 cl Kirschwasser
- 1 Vollreife Ananas
- 1 Zitrone

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Der Parfaitsansatz:

Schritt3

Die Eigelbe und den Zucker auf einem Wasserbad intensiv heiß und cremig aufschlagen. Die aufgelöste Chili Schokolade zu den Eiern geben, etwas abkühlen lassen.

Schritt4

Die geschlagene Sahne in zwei Schritten unterheben.

Schritt5

In Pastetenformen, die vorher mit Klarsichtfolie ausgekleidet wurden, füllen. (Geht auch mit Kuchenformen)

Schritt6

Oder in Portions - Timbale oder Kaffeetassen, wenigstens 5 - 6 Stunden in die Tiefkühlung stellen, am besten am Vortag erledigen.

Schritt7

Das Ananas Carpaccio:

Schritt8

Die Ananas großzügig schälen, halbieren und den harten Strunk heraus schneiden.

Schritt9

In dünne Scheiben schneiden, mit etwas Zitronenabrieb, Zitronensaft und Kirschwasser marinieren.

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Einen dekorativen, gekühlten Dessertteller mit den Ananasscheiben „flächendeckend“ auslegen.

Schritt12

Die Timbale oder Kaffee Tassen stürzen, indem man sie ganz kurz in heißes Wasser hält.

Schritt13

Die Pasteten oder Kuchenformen lassen sich durch die Klarsichtfolie einfacher stürzen, mit einem heißen Messer in fingerdicke Scheiben schneiden.

Schritt14

Portionsweise auf dem Ananas - Carpaccio anrichten und mit etwas Zitronenmelisse ausgarnieren.

Schritt15

Grundsätzlich ist bei gut durchgefrorenen Eisparfaits ist darauf zu achten, dass sie nicht zu kalt, sondern etwas angetaut mit leicht schmelzender Konsistenz serviert werden.

Rezeptart: Eisparfaits **Tags:** frisch, fruchtig, lecker, softig, unwiderstehlich

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/parfait-von-chili-schokolade-auf-ananas-carpaccio/