

# Parfait von Chili - Schokolade mit Safran - Zimt - Birnen

- **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' : " });
```

Etwas ungewöhnliche, aber tolle geschmackliche Kombination

## Zutaten

- Für die Safran-Zimtbirnen:
- 4 - 5 Stück Vollreife Birnen wie: Williams Christ, Conference, schöne Hellene o.ä.
- 1g Safran in Fäden
- 1 Zimtstange
- 2 El Honig
- 10 g Butter
- ½ Zitrone, Saft und etwas Abrieb
- Für das Parfait:
- 150g Puderzucker
- 6 Eigelbe
- 200g handelsübliche Chili Schokolade
- 300g geschlagene Sahne
- 1 Prise Salz

## Zubereitungsart

### Schritt1

Das Setzen des Parfaits:

### Schritt2

Die Chili - Schokolade auf einem heißen Wasserbad auflösen.

### Schritt3

Die Eier, und den Zucker auf einem Wasserbad intensiv heiß und cremig aufschlagen, etwas

abkühlen lassen.

#### **Schritt4**

Damit die Eier gut „ausgaren“ können und sich ihre Bindefähigkeit entwickelt)

#### **Schritt5**

Danach die aufgelöste Chili - Schokolade dazu geben, glatt verrühren, etwas auskühlen lassen und die geschlagene Sahne in zwei Schritten unterheben.

#### **Schritt6**

In Pastetenformen, die vorher mit Klarsichtfolie ausgekleidet wurden, füllen, (geht auch in Kuchenformen), Portions - Timbale oder Kaffeetassen.

#### **Schritt7**

Wenigstens 5 - 6 Stunden in die Tiefkühlung stellen, am Besten am Vortag erledigen.

#### **Schritt8**

Die Safran-Zimtbirnen:

#### **Schritt9**

Zunächst die Birnen schälen, vierteln und das Kerngehäuse heraus schneiden, in 1 cm dicke Spalten schneiden.

#### **Schritt10**

Den Honig in etwas Butter erwärmen, die Zimtstange und den Safran, sowie etwas Zitronenabrieb und Zitronensaft dazu geben, etwas köcheln lassen.

#### **Schritt11**

Dann folgen die Birnenspalten, mindestens 4 - 5 glacieren, öfter schwenken. Nicht zu weich werden lassen, „bissfest“ halten, auskühlen lassen.

#### **Schritt12**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt13**

Pro Person 2 Birnenspalten „Fächer förmig einschneiden“ auf einem dekorativen Dessertteller anrichten, etwas von dem Fond darüber geben.

#### **Schritt14**

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

#### **Schritt15**

Die Pasteten oder Kuchenformen lassen sich durch die Klarsichtfolie einfacher stürzen.

## Schritt16

Mit einem heißen Messer in fingerdicke Scheiben schneiden und mit einem Blättchen Zitronenmelisse ausgarnieren.

**Rezeptart:** Eisparfaits **Tags:** lecker, saisonal

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/parfait-von-chili-schokolade-mit-safran-zimt-birnen/>