

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/>