



# Parfait von weißer Schokolade, Cassis Feigen und rosa Pampelmusen

- **Schwierigkeitsgrad:**Mittel
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Gut vor zubereiten, fruchtig - softg, einfach schnell gemacht

## Zutaten

- 1/2 l geschlagene Sahne
- 100 g Zucker
- 2 handelsübliche Tafeln weiße Schokolade
- 6 Eigelbe
- 3 frische, vollreife Feigen in Würfeln
- Filets von 2 rosa Pampelmusen
- 2 cl Cassis

## Zubereitungsart

### Schritt1

Zubereitung in folgenden Schritten:

### Schritt2

Die Vorbereitungen:

### Schritt3

Die Feigen unten und oben dünn abschneiden und die Haut abziehen, in Würfel schneiden und in Cassis marinieren.

### Schritt4

Die Pampelmusen schälen und die einzelnen Segmente heraus schneiden, ev. etwas zuckern.

## **Schritt5**

Das Parfait:

## **Schritt6**

Die Eigelbe und den Zucker auf einem Wasserbad heiß aufschlagen, gut ausgaren lassen, bis eine cremig - vollumminöse Konsistenz erreicht ist.

## **Schritt7**

Keinesfalls zu heiß werden lassen, immer mal wieder zurückziehen, damit sich nichts verfestigt..

## **Schritt8**

Die weiße Schokolade auf einem Wasserbad schmelzen, zu den Eiern geben, verühren, etwas abkühlen lassen.

## **Schritt9**

Die Feigen dazu geben und die steif geschlagene Sahne in zwei Schritten vorsichtig unterheben.

## **Schritt10**

In Portionsförmchen oder auch passende Tassen (Vorher in kaltem Wasser ausgespült) oder in Rinnen oder Bomben abfüllen.

## **Schritt11**

(Ebenfalls vorher mit Klarsichtfolie auskleidetr.)

## **Schritt12**

5 - 6 Stunden im Tiefkühlfach / Tiefkühltruhe frieren; am einfachsten am Vortag setzen.

## **Schritt13**

Anrichtevorschlag:

## **Schritt14**

Die Portionsförmchen stürzen, in dem man sie kurz in heißes Wasser hält, die Rinnen in 2 cm dicke Scheiben schneiden.

## **Schritt15**

Einen schönen Dessertteller mit den Pampelmusenfilets "sternförmig" auslegen und das Parfait in der Mitte placieren.

## **Schritt16**

Keinesfalls zu kalt servieren damit eine zart schmelzende Konsistenz erhalten bleibt.

## Schritt17

Mit einem grünen Zitronen Melisse Blättchen garnieren.

**Rezeptart:** Eisparfaits **Tags:** cassis, edel, einfach, fruchtig, lecker

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/parfait-von-weisser-schokolade-cassis-feigen-und-rosa-pampelmusen/>