



Parfait von weißer Schokolade mit Amaretto Kirschen

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4-5', 'yield' : '' });
```

Zutaten

- 1/2 l geschlagene Sahne
- 100 g Zucker
- 2 handelsübliche Tafeln weiße Schokolade
- 6 Eigelbe
- 2 cl Amaretto
- 100 g Amaretto Kirschen, halbiert

Zubereitungsart

Schritt1

Zubereitung in folgenden Schritten:

Schritt2

Das Parfait:

Schritt3

Die Eigelbe und den Zucker auf einem Wasserbad heiß aufschlagen, gut ausgaren lassen bis eine cremig-volluminöse Konsistenz erreicht ist. Keinesfalls zu heiß werden lassen, immer mal wieder zurückziehen, damit sich nichts verfestigt.

Schritt4

Die weiße Schokolade auf einem Wasserbad schmelzen,verflüssigen und zum Ansatz geben.

Schritt5

Den Amaretto und die halbierten Kirschen hinzufügen, etwas abkühlen lassen.

Schritt6

Die steif geschlagene Sahne, in zwei Schritten vorsichtig unterheben. In Förmchen oder passenden Tassen oder

Schritt7

auch in Rinnen oder Bomben abfüllen. (Vorher mit Klarsichtfolie auskleiden) 5 - 6 Stunden. im Tiefkühlfach/ Tiefkühltruhe frieren.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Die Förmchen kurz in heißes Wasser halten, stürzen,.Die Rinnen aus der Klarsichtfolie nehmen und in 2 cm dicke Scheiben schneiden..

Schritt10

Mit verschiedenen leichten Soßen wie z. B. : Moccasahne, Vanilleschaum, kalter Amaretto Sabayon, kalter Pistazienschaum.

Schritt11

Nahezu alle frischen, vollreifen Früchte, nach Tagesangebot und Saison, sind dazu servier - und kombinierbar.

Schritt12

Schritt13

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

Schritt14

(Am besten vor dem Servieren, angerichtet, 4 - 5 min. bei Zimmertemperatur stehen lassen)

Rezeptart: Eisparfaits **Tags:** edel, sahnig, softig, vielseitig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/parfait-von-weisser-schokolade-mit-amaretto-kirschen/>