



# 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/>