



Parfait von weißer Schokolade, mit Baiser und Brombeeren Sauce

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 6-7
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '6-7', 'yield' : " } });
```

Sahniges Halbgefrorenes, weiße Schokolade und knuspriger Baiser, gut vorzubereiten, einfach köstlich

Zutaten

- Für das Parfait:
- 50 g Baiser-Tropfen, gestoßen
- 50 g weiße Schokolade, fein gehackt
- 100 g Waldfruchtkonfitüre
- 500 ml geschlagene Sahne
- 2 El Zucker
- 1 Tütchen Vanillezucker
- 1 kleine Prise Salz
- Für die Brombeeren Sauce:
- 1 Tl - Limetten - oder Zitronenabrieb
- 3 El Limetten - oder Zitronensaft
- 200 ml Kirschsafte
- 200 g T. K. - Brombeeren
- Ev. noch etwas Zucker nach Geschmack
- Etwas angerührte Speisestärke

Zubereitungsart

Schritt1

Das Parfait:

Schritt2

Eine Kastenform mit Klarsichtfolie auslegen, die Schokolade fein hacken, den Baiser in einem

Grefrierbeutel fein zerstoßen.

Schritt3

Die geschlagene Sahne mit Zucker, Vanillezucker, mit einer kleinen Prise Salz würzen und mit Limettensaft und Abrieb abschmecken.

Schritt4

Die gestoßene Schokolade und 40 g des Baisers luftig unterheben.

Schritt5

In die Kastenform füllen, mehrfach gut aufstoßen und mit der überstehenden Klarsichtfolie verschließen. Wenigstens 4-5 Stunden, besser am Vortag, ins Tiefkühlfach stellen, durchfrieren.

Schritt6

Die Brombeeren Sauce:

Schritt7

Die Konfitüre mit dem Kirschsafft aufkochen und leicht mit angerührter Speisestärke "sämig" binden.

Schritt8

Aufstoßen lassen und die Brombeeren hinein geben, ebenfalls nur kurz "aufstoßen" lassen.

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

Das Parfait zeitig aus dem Tiefkühler nehmen, mit Hilfe der Klarsichtfolie stürzen.

Schritt11

Mit dem restlichen Baiser bestreuen, etwas andrücken.

Schritt12

In fingerdicke Scheiben schneiden, etwas antauen lassen, denn nur so bekommt das Parfait seinen zarten Schmelz.

Schritt13

Auf eiskalten Desserttellern anrichten und die Brombeer - Sauce mit den Früchten, warm oder auch kalt dazu geben.

Rezeptart: Eisparfaits **Tags:** baiser, einfach und schnell, gut vorzubereiten, köstlich, Parfait von weißer Schokolade, weiße schokolade

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/parfait-von-weisser-schokolade-mit-baiser-und-brombeeren-sauce/>