



Parfait von weißer Schokolade mit Glühwein - Feigen

- **Schwierigkeitsgrad:**Mittel
- **Portionen:** 5-6
- **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' : '5-6', 'yield' : " });
```

Köstlich, lecker in der Adventszeit mit Glühwein - Feigen

Zutaten

- Für das Parfait:
- 150 g Puderzucker oder Streuzucker
- 6 Eigelbe
- 400 g handelsübliche, weiße Schokolade oder Couvertüre
- 300 g geschlagene Sahne
- 1 Prise Salz
- Für die Glühweifeigen:
- 6 vollreife, aber noch feste Feigen, gewaschen, vorn und hinten etwas gestutzt
- 4 El Zucker
- 1/2 Zimtstange
- 5 - 6 Nelkenköpfe
- 1 Stück Zitronenschale
- 1/2 l Rotwein
- 4 El brauner Rum
- 1/2 Tl Speisestärke

Zubereitungsart

Schritt1

Das weiße Schokoladen Parfait:

Schritt2

Die Eier und Zucker auf einem Wasserbad intensiv heiß und cremig aufschlagen. Die Eier gut „ausgaren“ damit sich ihre Bindefähigkeit entwickelt; abkühlen lassen.

Schritt3

Die weiße Schokolade auflösen, (Im Wasserbad oder Mikrowelle - kleine Stufe) zu den Eiern geben, abkühlen lassen.

Schritt4

Die geschlagene Sahne in zwei Schritten unterheben; in Pasteten Formen füllen. (Die vorher mit Klarsichtfolie ausgekleidet sind)

Schritt5

Glatt streichen und mit der überstehenden Klarsichtfolie verschließen; 5 - 6 Std. im Tiefkühlfach/ Tiefkühltruhe frieren.

Schritt6

(Geht auch mit Kuchenformen oder Timbale bzw. Kaffeetassen)

Schritt7

Am besten setzt man das Parfaits einen Tag vorher.

Schritt8

Die Glühweifeigen:

Schritt9

Den Rotwein und den Rum mit Zimt, Nelkenköpfen und Zitronenschale erhitzen und die vorbereiteten Feigen hinein geben. 3 - 4 min. leise "simmern", nicht zu weich werden lassen. Heraus nehmen, halbieren.

Schritt10

Den Glühweinfond auf 6 - 8 Esslöffel reduzieren, ev. leicht mit Speisestärke "sämig" binden.

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

Das durchgefrorene Schokoladen Parfait mit Hilfe des Klarsichtfolie stürzen und in fingerdicken Scheiben portionieren. Auf vorgekühlten Desserttellern anrichten und jeweils 3/2 Feigen drum herum placieren .

Schritt13

(Lassen sich sowohl warm wie kalt servieren)

Schritt14

Noch etwas bei Küchentemperatur "antauen" lassen, denn nur so können alle Parfaits, ohne

Ausnahme, ihre unvergleichlich leckere Konsistenz entwickeln.

Schritt15

Etwas von dem Glühweinfond darüber träufeln und sofort zu Tisch geben..

Rezeptart: Eisparfaits **Tags:** Parfait von weißer Schokolade

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