



Parfait von weißer Schokolade mit Pistazien

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 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' : '6', 'yield' : '' });
```

Zutaten

- Für das Parfait:
 - 6 Eigelbe
 - 300 g geschlagene Sahne
 - 400 g handelsübliche, weiße Couvertüre
 - 200 g Puderzucker oder Streuzucker
 - 40 g Pistazien
 - 1 Prise Salz
- Für den Kaffesabayon:
 - 4 Eigelbe
 - 60 g Zucker
 - 1/8 l Milch
 - 1/8 l geschlagene Sahne
 - 1/8 l extra starker Mocca oder Espresso
 - 2 cl Kaffeelikör

Zubereitungsart

Schritt1

Das weiße Schokoladen Parfait:

Schritt2

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

Schritt3

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

Schritt4

Die Pistazien mit etwas Butter und Zucker kurz anschwanken, karamellisieren, grob hacken. Ebenfalls zur Masse geben; alles etwas abkühlen lassen.

Schritt5

Die geschlagene Sahne in zwei Schritten unterheben; in Pastetenformen (die vorher mit Klarsichtfolie ausgekleidet wurden)füllen.

Schritt6

(Es geht auch mit Kuchenformen oder Timbale bzw. Kaffeetassen)

Schritt7

5 - 6 Std. im Tiefkühlfach/ Tiefkühltruhe frieren.

Schritt8

(Am besten setzt man das Schokoladen Parfait einen Tag vorher)

Schritt9

Der Kaffee Sabayon:

Schritt10

Die Eigelbe mit dem Zucker ebenfalls heiß aufschlagen und die heiße Milch hinzufügen. Weiterschlagen, um eine sämige Konsistenz zu erhalten. Den Mocca oder Espresso und den Kaffeelikör hinzufügen; abkühlen lassen.

Schritt11

Die geschlagene Sahne unterheben.

Schritt12

Die Timbale oder Tassen stürzen geht am besten, wenn man sie vorher kurz in heißes Wasser taucht.

Schritt13

Pasteten oder Kuchenformen lassen sich mit Hilfe der Klarsichtfolie relativ leicht aus der Form entfernen, und in 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Schritt14

Anrichtevorschlag:

Schritt15

Parfait auf dem luftigen Sabayon anrichten, ev. mit frischen vollreifen Früchten wie Himbeeren, Erdbeeren, Mangos, etc. servieren.

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

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