



Pralinen - Parfait

- **Portionen:** 6
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '6', 'yield' : '' });
```

Einfach und schnell, hausgemacht, schmeckt jedem.

Zutaten

- 100 g Zartbitter - Kuvertüre
- 100 g Nougat-Masse
- 120 ml Milch
- 4 Eigelb
- 80 g Zucker
- Abrieb einer 1/2 Orangen, unbehandelt
- 350 ml Schlagsahne
- 3 El brauner Rum oder Cognac

Zubereitungsart

Schritt1

Die Kuvertüre grob hacken, und mit dem zerbröckeltem Nougat im heißen Wasserbad schmelzen.

Schritt2

Die Eigelbe, Zucker und den Orangenabrieb im heißen Wasserbad ca. 10 min. cremig, schaumig schlagen Bis sich das Volumen nahezu verdoppelt hat und die Eier gut „ausgegart“ sind.

Schritt3

Zurr geschmolzenen Kuvertüre und dem Nougat, geben, mischen und erkalten lassen. Den Rum und die steif geschlagene Sahne in zwei Schritten unterheben.

Schritt4

In Pasteten oder Kuchenformen, oder portionsweise in Timbale, auch Kaffee Tassen abfüllen und für 3 - 4 Stunden in den Gefrierschrank stellen. Gut durchfrieren lassen; am Besten am Vortag setzen.

Schritt5

Anrichtevorschlag:

Schritt6

Grundsätzlich dürfen Eisparfait, die „Krone der Eiscrème Herstellung“ nicht zu kalt serviert werden.

Schritt7

Der zarte Schmelz und der optimale Geschmack entwickelt sich erst wenn es vor dem Servieren etwas „angetaut“ wird.

Schritt8

Gern reiche ich mein Pralinen-Parfait mit frischen Früchten oder Fruchtwürstchen nach der Jahreszeit und einem kalten Pistazien - oder Vanille - Sabayon.

Rezeptart: Eisparfaits **Tags:** cognac, cremig, nougat, passt in viele speisenfolgen, rum, sahnig, schokolade

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/pralinen-parfait/>