

# 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/>