



Schnelles Espresso Parfait mit einem kalten Vanille Sabayon

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 0m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 10m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '10', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '0m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Köstlich, cremig, wer kann da schon widerstehen?

Zutaten

- Für das Espresso Parfait:
- 5 Eigelbe
- 100 g Zucker
- 4 El Instant Espresso Pulver
- 4 Cl Baileys oder Latte Macchiato Likör
- 250 ml geschlagene Sahne
- 40 g Bitterschokoöade
- Für den Vanille Sabayon:
- 3 Eigelbe
- Mark einer ausgekratzten Vanille Schote oder 2 Päckchen Vanillezucker
- ¼ l heiße Milch
- 2 El geschlagene Sahne

Zubereitungsart

Schritt1

Das Espresso Parfait:

Schritt2

Die Eigelbe mit dem Zucker auf einem heißen Wasserbad cremig aufschlagen, bis sich das Volumen nahezu verdoppelt hat und die Eigelbe gut „ausgegart“ sind.

Schritt3

Die zerkleinerte Bitterschokolade, das Espressopulver und den Likör dazu geben, auflösen und

auskühlen lassen.

Schritt4

Die geschlagene Sahne in zwei Schritten „locker“ unterheben und in Portionsförmchen, ersatzweise Kaffeetassen oder Rinnen, bzw. Pastetenformen füllen.

Schritt5

Für 4 - 5 Stunden in den Tiefkühlschrank stellen. (Gut am Vortag zu erledigen)

Schritt6

Der kalte Vanille Sabayon:

Schritt7

Die Eier mit der Vanille ebenfalls cremig aufschlagen, die Milch dazu geben, etwas weiter schlagen, damit sich Alles cremig verbindet.

Schritt8

Erkalten lassen und die geschlagene Sahne unterheben.

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

Vor dem Servieren das Parfait zeitig aus der Kühlung nehme.

Schritt11

Kkurz in heißes Wasser tauchen, stürzen und auf einen Spiegel Vanille Sabayon „mittig“ anrichten.

Schritt12

Etwas Antauen lassen, denn ein Eisparfait schmeckt erst mit der richtigen Konsistenz so richtig gut.

Schritt13

Keinesfall "steinhart" servieren, alles mit Schokoladenspänen bestreut servieren.

Rezeptart: Eisparfaits, Sabayonen **Tags:** cremig, köstlich, weihnachtlich

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schnelles-espresso-parfait-mit-einem-kalten-vanille-sabayon/>