

Weißes Schoko - Kokos - Parfait

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Köstlich schmelzendes Parfait mit exotischen Früchten, eine schnelle Variante

Zutaten

- 40 g Kokosraspeln
- 300 g weiße Schokolade, gebrochen
- 2 cl weißer Rum
- 250 geschlagene Sahne
- Abrieb und Saft 1 Limette oder Zitrone
- Mark 1 Vanilleschote
- 100 ml Kokosmilch
- 1 kleine Prise Salz
- Ev. etwas Zucker nach Geschmack
- Ananas, Blutorange, Kiwi oder Mango zum Garnieren

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung:

Schritt2

Eine Parfaitform mit Klarsichtfolie auslegen, die Kokosraspel in einer kleinen Stil Pfanne ohne Fett goldbraun rösten.

Schritt3

Die gebrochene Schokolade auf einem heißen Wasserbad schmelzen.

Schritt4

Das Vanillemark, Zucker, 1 Prise Salz Zitrus Abrieb und Saft, Kokosmilch und 30 g Kokosraspeln, sowie die geschmolzene Schokolade miteinander verrühren; den Rum und die geschlagene Sahne in

2 Schritten unterheben.

Schritt5

In die Pastetenform füllen, die Klarsichtfolie überschlagen und wenigsten 5 Stunden einfrieren, besser am Vortag erledigen.

Schritt6

Vor dem Servieren zeitig heraus nehmen, in fingerdicke Scheiben schneiden, anrichten, etwas antauen lassen.

Schritt7

Mit den restlichen Kokosraspeln und frischen, marinierten, exotischen Früchten garniert zu Tisch geben.

Rezeptart: Eisparfaits **Tags:** kokosmilch, Vanilleschote, weiße schokolade, weißer rum

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/weisses-schoko-kokos-parfait/>