


PARFAIT VON ZWETSCHGEN UND WEISSER SCHOKOLADE

4 PERSONEN



Stabmixer
Silikonformen
Parisiennelöffel
Chromstahlschüssel

ZUTATEN

ZWETSCHGENPARFAIT

- 250 g Zwetschgen, entsteint
- 25 g Zucker
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 90 g Zucker
-  1 El Pflümli-Schnaps
- 5 dl Rahm, geschlagen

SCHOKOLADENPARFAIT

- 2 Eier
- 80 g Zucker
-  160 g Kuvertüre, weiss
-  1 El Grand Marnier
- 5 dl Rahm, geschlagen

ZUBEREITUNG

ZWETSCHGENPARFAIT

Die Zwetschgen klein schneiden und in einem Topf mit wenig Wasser weich dünsten, danach mit dem Stabmixer fein pürieren. 50 Gramm des Pürees in den Topf zurückgiessen und mit dem Zucker nochmals aufkochen, beiseitestellen. Das Ei, das Eigelb und den Zucker schaumig aufschlagen und den Pflümli-Schnaps, die restlichen 200 Gramm Zwetschgenpüree und den geschlagenen Rahm unterheben. Die Silikonformen zur Hälfte füllen und gefrieren. Wenn das Zwetschgenparfait gefroren ist, mit einem Parisiennelöffel eine Vertiefung in der Mitte ausstechen und mit dem gezuckerten Zwetschgenpüree füllen.

SCHOKOLADENPARFAIT

Die weisse Schokolade in einer Chromstahlschüssel über dem Wasserbad schmelzen. Die Eier mit dem Zucker schaumig aufschlagen und die geschmolzene Kuvertüre, den Grand Marnier und den geschlagenen Rahm unterheben. Die Formen vorsichtig mit der weissen Schokoladenmasse bis zum Rand füllen und glattstreichen. Das Parfait erneut gefrieren.

Rezept von Markus Heckel

