AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	30 Min.	ganzjährig	Frankreich

SCHOKOLADENPARFAIT MIT HIMBEEREN



Rezept: Ainsley Hariott. Just Five. Random House 2009 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Mmh ... und es kann auch weisse oder Vollmilchschokolade verwendet werden. Farblich und geschmacklich eine feine Kombination. (+4 Std. tiefkühlen)

ZUTATEN (4 PERSONEN)

300 g	Schokolade	4 dl	Vollrahm
3	Eigelb	300 g	Himbeeren, frisch
75 g	Brauner Zucker	1 TL	Traubenkernöl

ZUBEREITUNG

1. Schokolade in einer Pfanne bei geringer Temperatur schmelzen lassen. Schokolade mit einem Gummischaber glattrühren. Abkühlen lassen.
2. Unterdessen Eigelb und Zucker in einer Schüssel cremig rühren. In einer weiteren Rührschüssel den Rahm gut steif schlagen. Die geschmolzene Schokolade vorsichtig unter die Ei-Mischung heben und dann den Rahm unterziehen.
3. Eine mittelgrosse Form mit eingeölter Klarsichtfolie auslegen und mit der Creme füllen. Mit Folie abgedeckt mind. 4 Std. im Gefrierfach fest werden lassen.
4. Das Parfait 20 Min. vor dem Servieren aus dem Gefrierfach nehmen. Auf eine Servierplatte stürzen und die Klarsichtfolie abziehen. Parfait mit einem in heissem Wasser getauchten Messer in Scheiben schneiden. Mit Schokoladeraspeln und frischen Himbeeren garnieren.