

Honig - Schokoladeparfait

Kategorien: Eis, Parfait

Zutaten für: 6 Portionen

6		Eigelb
100	Gramm	Sonnenblumenhonig (1)
250	ml	Rahm (1)
1	Pack.	Vanillezucker
50	Gramm	Sonnenblumenhonig (2)
2	Schuss	Ingwerpulver
100	Gramm	Dunkle Schokolade
250	ml	Rahm (2)

Anleitung:

Eigelb und Honig (1) zu einer hellen, schaumigen Creme verrühren. Rahm (1), Vanillezucker, Honig (2), Ingwer und die in Stückegebrochene Schokolade in eine Pfanne geben. Unter Rühren aufkochen, Pfanne vom Feuer ziehen, rühren, bis die Schokolade geschmolzen ist. Diese Creme unter Rühren zur Eigelbcreme giessen, zurück in die Pfanne giessen und unter stetem Rühren bis vors Kochen bringen. Dann die Pfanne sogleich in ein kaltes Wasserbad stellen, untergelegentlichem Rühren auskühlen lassen. Rahm (2) steif schlagen und mit der Schokoladencreme vermengen. In Portionenformchen oder in eine Gugelhupfform füllen und tiefgefrieren. Parfait stürzen und nach Belieben mit Honig uebergiessen.