

Mascarpone - Eisparfait

Kategorien: Eis, Parfait

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Mascarpone
2		Vanilleschote(n)
200	Gramm	Zucker
100	ml	Wasser
150	Gramm	Schokolade, zartbittere, hauchdünne Schokoladetäfelchen
4		Ei(er), davon das Eiweiß
500	Gramm	Himbeeren
1		Zitrone(n), davon den Saft
4	Essl.	Zucker
	Einige	Schokoblättchen, hauchdünne Schokoladetäfelchen

Anleitung:

Eine Cake- oder Terinnenform von ca. 1 Liter Inhalt mit Klarsichtfolie auslegen. Am besten geht dies, wenn man die Seite, die nach außen zu liegen kommt, mit etwas Wasser benetzt. Den Mascarpone in eine Schüssel geben. Die Vanillestängel der Länge nach aufschneiden, die Samen herauskratzen und zum Mascarpone geben. Glattrühren. Die ausgekratzten Vanillestängel mit dem Zucker und dem Wasser in ein Pfännchen geben und knapp zur Hälfte einkochen lassen. Inzwischen die Schokolade grob hacken. Die Eiweiß halbsteif schlagen. Dann nach und nach den heißen Zuckersirup dazuschlagen. Die Masse mindestens 4 Minuten weiterschlagen. Dann unter den Mascarpone ziehen. Zuletzt die Schokolade unterheben. Die Parfaitmasse in die vorbereitete Form füllen und während ca. 4 Stunden, besser aber länger, gefrieren lassen. Zum Servieren aus der Form stürzen, die Klarsichtfolie entfernen und das Parfait auf einer Platte anrichten und mit einigen Schokoladetäfelchen garnieren. Mindestens 30 Minuten antauen lassen, bevor man das Parfait anschneidet.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten