

Parfait mit Schokolade und Kaffee

Kategorien: Parfait, Eis

Zutaten für: 1 Rezept

1		Ei
3		Eigelbe
3	Essl.	Zucker
100	ml	Kaffee
400	Gramm	Schlagrahm
75	Gramm	Zartbitter-Schokolade-Staebchen
90	Gramm	Amaretti
4	Essl.	Rumrosinen

Anleitung:

Eine Kastenform (Laenge ca. 30 cm) mit kaltem Wasser ausspuelen und so mit Klarsichtfolie auslegen, dass sie an den beiden Seiten etwas ueberhaengt. Ei, Eigelb, Zucker und Kaffee in einen kleinen Topf geben. Einen groesseren Topf so mit Wasser fuellen, dass man den kleineren hineinstellen kann und dieser nicht umkippt. Wasser im grossen Topf erhitzen und -wenn das Wasser kocht- Ei-Zucker-Kaffee-Gemisch im kleinen Topf schaumig schlagen. Topf aus dem Wasserbad nehmen und die Creme so lange weiterschlagen, bis sie kalt ist. Schlagsahne steif schlagen, Schokotaefelchen behutsam in kleine Stuecke brechen. Sahne, Amaretti, Rumrosinen und Schokoladestueckchen vorsichtig unter die Eiercreme heben. Parfaitmasse in die Kastenform fuellen. Parfait im Gefrierfach mindestens fuenf Stunden fest werden lassen. Zum Servieren das Parfait mit Hilfe der Klarsichtfolie auf eine Platte stuerzen