

Schmeckt perfekt



Rezept von Eveline Wild

Eispralinen

30 Minuten (ohne Gefrierzeit)/ aufwendig



Zutaten für 15-25 Stück (je nach Größe der Form)

Für die Parfait-Grundmasse: 1 Ei, 3 Eidotter, 60 g Zucker, Mark von 1 Vanilleschote, Prise Salz, 200 g Schlagobers.

Außerdem: Nüsse, Mandeln oder Pistazien, ca. 300 g Schokolade (auf 40-45 °C erwärmt) zum Tunken, etwas neutrales Speiseöl zum Verdünnen der Schokolade.

Zum Anrichten: 2 EL Sauerrahm, etwas Zitronensaft, etwas Staubzucker, verschiedene Beeren, Erdbeerpüree.

Zubereitung

Für das Parfait Ei, Eidotter, Zucker, Salz und Gewürze über einem Wasserbad warm schlagen. Danach kalt und schaumig schlagen und mit dem Schlagobers vermischen. In gefrorene Silikon-Eisformen füllen, evtl. einen Holzspieß anbringen und über Nacht gefrieren. Am nächsten Tag das Eis in die Schokolade tauchen und sofort mit den Nüssen bestreuen. Den Sauerrahm mit Zitronensaft und Staubzucker verrühren. Das Erdbeerpüree auf Teller streichen, mit Sauerrahmsauce verzieren und die Parfaits darauf anrichten. Mit frischen Beeren dekoriert servieren.

Tipp: Für eine fruchtige Parfait Variante statt dem Ei und den Eidottern das gleiche Gewicht an Fruchtmark verwenden und mit dem Zucker verrühren. Für dieses Rezept wären das 100 g pürierte Früchte (Beeren, Mango, oder Banane).

Am besten schmeckt Eis und Parfait immer, wenn es leicht angetaut serviert wird.