

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Pfluradler Kastanieneisparfait

Zutaten

(10 Personen)

- 5 Dotter
- 150 g Zucker
- 2 cl Rum
- 500 g QimiQ Whip
- 1 kg Kastanienpüree
- Schlagobers
- Schokoladesauce
- Hohlhippen
- Nussstreusel
- Staubzucker
- Herbst-Obst (Apfelspalten, Weintrauben etc.) zum Garnieren

Zubereitung

Dotter mit Zucker und Rum über Dampf schaumig schlagen.

QimiQ Whip kalt aufschlagen, die Dottermasse unterziehen und zuletzt das Kastanienpüree unterrühren. Die Masse in eine Eisform füllen und über Nacht tiefkühlen lassen.

Zum Anrichten das Kastanieneisparfait in ca. fingerdicke Scheiben schneiden und mit Schlagobers, Schokosauce, Hohlhippen, Nussstreusel, Staubzucker und Herbst-Obst garnieren.

Dabei evtl. wie eine kleine „Kanone“ arrangieren (in Anlehnung an das „Pfluradler-Denkmal“ in Rattersdorf).