

SCHOKOLADENPARFAIT MIT BROWNIES / EIS-DESSERT



Parfait ist halbgefrorenes aus dem Tiefkühlfach. Ich habe das cremige Schokoladenparfait mit Brownie-Stückchen und Cranberries verfeinert. Das Dessert lässt sich bereits zwei Wochen im Voraus gut vorbereiten.



Zubereitungszeit

45 Minuten



Kühlzeit

12 Stunden

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 10

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 180 ° O/U vor.

ZUBEREITUNG BROWNIE

Schmelze Butter, Schokolade, Zucker und Kaffee in einem Topf bei mittlerer Hitze. Hacke die Walnüsse grob. Verrühre nun alle Zutaten kurz mit einem Backlöffel und fülle sie in eine Backform 20×25 cm. Backe den Teig im vorgeheizten Ofen bei 180 °C O/U für etwa 12-15 Min. Lasse ihn abkühlen und schneide ihn in 1 cm Würfel.

ZUBEREITUNG SCHOKOLADENPARFAIT

Erwärme die Zartbitterschokolade und das Nougat über dem heißen, aber nicht kochenden Wasserbad. Erhitze die Eier, den Zucker, das Salz und das Vanilleextrakt über einem heißen und kochenden Wasserbad für 5 Minuten und rühre dabei kräftig mit einem Schneebesen oder Handrührgerät kräftig. So wird die Masse auf 80 °C erhitzt. Nehme es nach 5 Minuten vom Wasserbad herunter und rühre so lange weiter, bis die Masse wieder Raumtemperatur oder etwa 20-25 °C angenommen hat.

ALTERNATIVE MIT DER KENWOOD COOKING CHEF

Gebe die Eier, den Zucker, das Salz und das Vanilleextrakt in die Rührschüssel. Stelle die Maschine auf 80 °C und Geschwindigkeit 4-5 und erhitze es für 5 Minuten. Achtung: Sobald die Maschine 60 °C erreicht, geht die Geschwindigkeit automatisch auf Minimum zurück – das ist der Hitzeschutz und dient der Sicherheit. Bitte an dieser Stelle die P-Taste der Maschine so lange drücken, bis die Maschine aufhört zu piepsen.

Schalte nach 5 Minuten die Hitze aus und rühre die Masse auf höchster Stufe weiter, bis sie auf etwa 20-25 °C abkühlt.

Schlage die Sahne steif.

Hebe die flüssige Schokolade unter die Eiercreme. Hebe die Sahne unter. Hebe die Hälfte der Brownies und nach Belieben Cranberries oder andere Früchte unter.

BROWNIE:

- 100 g** Butter
- 150 g** Zartbitterschokolade (gehackt)
- 100 g** Zucker
- 25 ml** Kaffee oder Espresso
- Vanilleextrakt
- ¼ TL** Salz
- 2** Eier
- 100 g** Mehl
- 30 g** Kakao
- 100 g** Walnüsse, grob gehackt

SCHOKOLADENPARFAIT:

- 150 g** Zartbitterschokolade
- 50 g** Nougat
- 4** Eier
- 80 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- ½ TL** Vanilleextrakt
- 3 EL** Likör oder Kaffee (Baileys, etc.) nach Wahl
- 500 ml** Sahne
- 125 g** getrocknete Cranberries oder andere Früchte nach Wahl

ZUM DEKORIEREN:

SCHOKOLADENPARFAIT MIT BROWNIES / EIS-DESSERT



Fülle das Parfait in eine mit Frischhaltefolie ausgekleidete Kastenkuchenform, decke es ab und friere es für mindestens 6 Stunden, aber am besten über Nacht ein. Das Parfait kann so 2 Wochen im Tiefkühlfach gelagert werden

100 g Zartbitterkuvertüre



Zur Eier-Zucker-Masse darf auch gerne Espresso oder Likör zugefügt werden. Dadurch kann man das Parfait wunderbar aromatisieren.

ANRICHTEN UND SERVIEREN

Nehme das Parfait etwa 15 Min. vor dem Servieren aus dem Tiefkühlfach und stürze es aus der Form heraus. Besprenkele es mit flüssiger Kuvertüre und schneide es dann in Scheiben. Serviere es mit den restlichen Brownies und nach Belieben Cranberries.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!