

Lebkuchenparfait mit Schokoladensoße

8 Portionen



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Lebkuchen-Parfait:

2 Eier (Größe M)
1 Dotter (Größe M)
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
50 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse
125 g Crème fraîche
1 gestr. KL Lebkuchengewürz
200 ml geschlagenes Schlagobers

Lebkuchen-Croutons:

50 g klein gewürfelten Lebkuchen

Schokoladensoße:

100 ml flüssiges Schlagobers
100 g klein gehackte
Zartbitterkuvertüre
1 EL Rum

1 Lebkuchen-Parfait:

Für das Parfait Eier mit Dotter, Zucker und Vanillin-Zucker über Dampf (Wasserbad) mit einer Schneerute solange dickcremig aufschlagen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Vom Herd nehmen, Marzipan dazugeben und unter Rühren auflösen. Crème fraîche mit Lebkuchengewürz unterrühren. Das Schlagobers unter die Masse heben.

2 Die Masse in eine mit Frischhaltefolie ausgelegte Kastenform (11 x 20 cm) füllen und tiefkühlen.

3 Lebkuchen-Croutons:

Die Lebkuchenwürfel in einer Pfanne goldbraun rösten.

4 Schokoladensoße:

Für die Soße Schlagobers aufkochen; die Kuvertüre darin auflösen und mit Rum verfeinern.

5 Das Parfait stürzen und die Folie abziehen. In ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden und mit Schokoladensoße und Lebkuchen-Croutons servieren.