

Vanille-Parfait

10 Portionen



etwas Übung erforderlich

● bis zu 50 Min.



Zutaten:

Schokosplitter:

150 g flüssige Zartbitterkuvertüre (30 Grad)

60 g Dr. Oetker Nuss Nougat (weiches)

Parfait-Masse:

6 Dotter (Größe M)

160 g Zucker

4 EL lauwarmes Wasser

4 KL Dr. Oetker Bourbon Vanille Extrakt

1 Dr. Oetker Bio Bourbon

Vanilleschote

1 Prise Salz

½ l cremig geschlagenes Schlagobers

Frucht-Einlage und -Soße:

820 g abgetropfte Kompottpfirsiche

Zum Dekorieren:

Dr. Oetker Schoko Zebra Röllchen

1 in Spalten geschnittener Pfirsich
essbare Blüten nach Wahl

1 Schokosplitter:

Kuvertüre mit erweichtem Nuss Nougat verrühren und dünn auf eine mit Backpapier ausgelegte Kuchenplatte streichen. Die Kuchenplatte in den Tiefkühler geben.

2 Parfait-Masse:

Dotter mit Zucker, Wasser und Vanille Extrakt in eine Rührschüssel geben. Die Vanilleschote aufschneiden, mit Salz dazugeben und mit dem Schneebesen über Dampf (Wasserbad darf nicht kochen, sonst gerinnen die Dotter) aufschlagen (50 Grad). Vom Wasserbad nehmen, die Vanilleschote entfernen und mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig aufschlagen. Die Masse soll dabei auch auf Raumtemperatur abkühlen. Das Schlagobers mit dem Schneebesen unterheben.

1/3 der Parfait-Masse in eine mit Backpapier (oder Frischhaltefolie) ausgelegte Kuchenform (11 x 25 cm) füllen und glatt streichen.

3 Einlage:

Die Kuvertüre-Nougat-Mischung zu Splittern zerbrechen. Ca. 620 g der Kompottpfirsiche pürieren und die übrigen Kompottpfirsiche in Spalten schneiden. Die Hälfte der Schokosplitter und die Hälfte des Pfirsichmarks auf die Parfaitmasse geben und glatt streichen.



1/3 der Parfait-Masse daraufgeben. Den Vorgang mit Splittern und Pfirsichspalten wiederholen. Die übrige Parfait-Masse daraufgeben und glatt streichen. Überstehendes Backpapier darüberschlagen. Das Parfait in den Tiefkühler geben und mindestens 8 Stunden oder am besten über Nacht tiefkühlen.

- 4 Das Parfait aus dem Tiefkühler nehmen und das Backpapier öffnen. Die Enden der Form mit Handwärme lösen. Das Parfait auf eine kalte Kuchenplatte stürzen und mit dem Backpapier wieder in den Tiefkühler geben.
- 5 **Zum Dekorieren:**
Vor dem Servieren das Backpapier abziehen und das Parfait mit dem übrigen Pfirsichmark und den Pfirsichspalten, Zebra-Röllchen und Blüten dekorieren. Das Parfait auf gekühlten Tellern servieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Das Parfait kann man geschützt vor Fremdgerüchen so ca. 1 Woche im Tiefkühler aufbewahren.

