

Weißes Schokoladenparfait mit Passionsfrucht Sirup

ca. 8 Portionen



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Passionsfrucht Sirup:

1/8 ml Passionsfrucht Saft (z.B. von Rauch)
125 ml Wasser
125 g Zucker
50 g Passionsfruchtfleisch (vorbereitet gewogen)

Parfait-Masse:

200 g gehackte weiße Kuvertüre
100 ml flüssiges Schlagobers
4 Dotter (Größe M)
50 g Zucker
50 ml Passionsfrucht Saft
300 ml geschlagenes Schlagobers

1 Passionsfrucht Sirup:

Den Saft mit Wasser und Zucker aufkochen. Das Fruchtfleisch mit dem Kochlöffel unterrühren und 10 Min. köcheln lassen. Den fertigen Sirup in eine Flasche abfüllen und im Kühlschrank aufbewahren.

2 Parfait-Masse:

Das flüssige Schlagobers mit der Schokolade erwärmen und schmelzen. Dotter, Zucker und Passionsfrucht Saft über Wasserdampf mit einem Schneebesen 10 Min. cremig aufschlagen. Die Creme auf Eiswasser kalt schlagen. Das geschlagene Schlagobers mit 50 ml des vorbereiteten Sirups mit dem Schneebesen unter die erkaltete Dottermischung heben.

3 Die Parfait-Masse in kleine mit Frischhaltefolie ausgelegte Förmchen füllen und für min. 12 Stunden tiefkühlen.

4 Das Parfait auf Dessertplatten stürzen und vor dem Servieren mit etwas Passionsfrucht Sirup beträufeln.