

Johannisbeer-Parfait

Für 8-10 Personen

Zutaten

400 g	Johannisbeeren	50 g	Zartbitter-Kuvertüre
360 g	Zucker	150 g	Sahnejoghurt
2 Blatt	Gelatine	250 ml	Schlagsahne (kein Halb-Rahm)
4	Eier		Öl für die Form
½	Vanilleschote		

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten plus Kühlzeit und Zeit zum Gefrieren (über Nacht)

1. 300 g Johannisbeeren verlesen. Mit 200 g Zucker und 3 EL Wasser aufkochen, pürieren (Flotte Lotte od. anschließend durch ein feines Sieb streichen). Johannisbeersaft zurück in den ausgespülten Topf geben, etwa 5 Minuten zu Sirup einkochen und abkühlen lassen.
2. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 2 Eier trennen. Vanilleschoten längs einritzen und das Mark herauskratzen. Vanillemark, Eigelb, restliche Eier und 100 g Zucker in eine Schüssel geben und über einem heißen Wasserbad cremig-dicklich aufschlagen. Ausgedrückte Gelatine im heißen Eischaum auflösen. Alles abkühlen lassen.
3. Kuvertüre grob hacken, über einem heißen Wasserbad zerlassen. Joghurt unter den abgekühlten Eischaum rühren. Sahne steif schlagen und locker unterheben. Eine Kastenform (30 cm) mit wenig Öl ausstreichen und mit Klarsichtfolie auslegen. 1/3 des Johannisbeersirups auf den Boden gießen. Restlichen Sirup in die Parfait-Masse rühren. Kuvertüre hineinlaufen lassen, nicht umrühren – so marmoriert die Kuvertüre die Masse. Masse in die Kastenform gießen und zugedeckt über Nacht gefrieren lassen.
4. Parfait auf eine Platte stürzen. Folie entfernen und Parfait im Kühlschrank 15 Minuten antauen lassen. Restliches Eiweiß mit 1 Prise Salz mit den Quirlen des Handrührers aufschlagen. Restlichen Zucker nach und nach zufügen und schlagen, bis das Eiweiß steif ist. Eischnee in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und auf das Parfait spritzen. Eischnee mit einem Crème-Brûlée-Brenner hellbraun karamellisieren lassen. Mit restlichen Johannisbeeren verzieren und sofort servieren.