

Weißes Schokoladenparfait mit Kirschsauce

Für ca. 10 Personen

Zutaten

Parfait:

150 g	Weißer Schokolade
½ Blatt	Gelatine (eingeweicht)
1	Ei
2	Eigelbe
100 ml	Milch
75 g	Puderzucker
300 ml	Schlagsahne
3 cl	Crème de Cacao
50 g	Weißer Schokolade für die Dekoration

Kirschsauce:

1 Glas	Süßkirschen
150 ml	Kirschsafft
1	Limette, Saft
50 g	Zucker (hell karamellisiert)
1 TL	Speisestärke
3 cl	Kirschwasser
1 TL	Koriander (frisch gemahlen)
1	Gewürznelke
1 EL	Speisestärke

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten plus Kühlzeit und Zeit zum Gefrieren

Zubereitung Parfait

1. Weißer Schokolade in Stücke brechen und über dem Wasserbad schmelzen.
2. Ei, Eigelbe und 75 g Puderzucker mit dem Handrührer über dem Wasserbad verrühren, dann mit dem Schneebesen weiterverrühren bis die Masse dickschaumig ist. Lauwarme Milch zugeben, verrühren und die ausgedrückte Gelatine in der Masse auflösen. Flüssige Schokolade zugeben, ebenso die Creme de Cacao und alles kräftig verrühren. Im Kühlschrank abkühlen lassen und dabei ab und zu umrühren.
3. In der Zwischenzeit die Schlagsahne steif schlagen, dann unter die kalte Eimasse heben. Die Parfait-Formen (2x500 ml) mit kaltem Wasser anfeuchten und mit Klarsichtfolie auslegen. Die Parfait-Masse einfüllen, glattstreichen und mit der Klarsichtfolie abdecken, mindestens 6-8 Stunden gefrieren, am besten über Nacht.

Zubereitung Kirschsauce

1. Die Kirschen auf ein Sieb geben, abtropfen lassen und dabei den Saft auffangen. Den Zucker hell karamellisieren, mit Kirschsafft und Limettensaft ablöschen und bei milder Hitze ca. 5 Minuten köcheln - bis sich der Karamell gelöst hat.
2. Die Speisestärke mit 2 EL Wasser glatt rühren und den Sud damit binden. Das ganze nochmals aufkochen und das Kirschwasser zugeben, Mit frisch gemahlenem Koriander verfeinern und die Kirschen unterrühren.

Zum Servieren kurz heißes Wasser über die Parfait-Form laufenlassen. Das Parfait herausnehmen. Die Klarsichtfolie abziehen. Pro Person etwas Kirschsauce auf einen Teller geben, darauf 2-3 Scheiben Schokoladen-Parfait. Die weißer Schokolade in dicken Spänen über das Eis hobeln und sofort servieren.

Ergibt 2 Terrinen-Formen á 500 ml. Lässt sich vorbereiten.