Geeistes Baileys-Parfait

Dessert » Eis-Becher » Parfait

Zutaten (6 Gläser)

» 400g Schlagsahne
» 3 Ei(er)
» 3 EL Zucker
» 3/8l Baileys
» 2 EL brauner Rum
» 50g Schokolade (zart-bitter)
» 25g Kokosfett
» 1 TL Kakao

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
über 120min

Zubereitung

1. 250g Sahne steif schlagen, kalt stellen. Eier und Zucker 12-15min im heißen Wasserbad mit den Schneebesen des Handrührgerätes dickschaumig aufschlagen. Dann im kalten Wasserbad schlagen, bis die Masse abgekühlt ist. Unter Schlagen Baileys und Rum langsam zufügen. Sahne portionsweise unterheben.

2. Masse in 6 hohe Trinkgläser füllen. Mindestens 6 Stunden, am besten über Nacht, ins Gefriergerät stellen.

3. Schokolade in Stücke brechen. Mit Kokosfett in 150g Sahne unter Rühren bei schwacher Hitze schmelzen. Kakao einrühren und abkühlen lassen.

4. Kurz vor dem Servieren Baileys-Parfait je mit angeschlagener Sahne und einem Klecks Schokoladensoße verzieren. Restliche Soße dazu reichen.

Tipp: Statt Kokosfett kann man z.B. auch Palmin verwenden.

Nährwerte: 450kcal/E6g/F31g/KH33g pro Portion

angelegt am: 28.04.2005 Rezept-Nr: 1853

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke