



ZUTATEN

1 Limette
 120ml purer Limettensaft
 (z.B. von Hitchcock)
 30ml Wasser
 100g Zucker
 4 Eigelb
 100g weiße Schokolade
 200g Sahne

REZEPT: SCHOKOLADIGES LIMETTENPARFAIT

1. Schale von der Limette abreiben und den Abrieb zur Seite stellen
2. Limettensaft mit Wasser und Zucker aufkochen und in eine Glas- oder Metallschüssel geben
3. Einen großen Topf bis zur Mitte mit Wasser füllen und dieses erhitzen, aber nicht kochen(!)
4. Die Schüssel mit der Limettenflüssigkeit in den Topf setzen.
5. Eigelbe zum Limettensaft rühren und unter ständigen Rühren schaumig "zur Rose" aufschlagen *(ca. 15-20 Minuten)
6. Weiße Schokolade z.B. in der Mikrowelle bei niedriger Temperatur schmelzen lassen und zu der heißen Limettenmasse geben
7. Sahne steif schlagen und zusammen mit 1-2 EL Limettenabrieb zur Masse geben
8. 6 Gläser mit der Parfaitmasse füllen und für mindestens 6 Stunden gefrieren lassen

REICHT FÜR 6 PERSÖNLICHEN
 DAUERT 7 STUNDEN
 (VORBEREITUNGSZEIT 30 MINUTEN)



MEIN TIPP:

*Zur Rose abziehen ist das langsame Eindicken von Soßen oder Cremes auf einem heißen Wasserbad. Das Parfait hat die richtige Konsistenz, wenn ein Kochlöffel in die Masse gegeben wird und anschließend die Creme auf dem Löffelrücken beim drüberpusten kleine Wellen formt.

NOTIZEN

