

Sahneeis - Parfait glacés

Beispiel: Schokoladenparfait

Zutaten für ca. 6 Portionen

1 2 Eigelb (M)
 1 Ei
 2 El Flüssigkeit
 (Milch, Saft etc.)
 20 g Zucker

2
 Aromaten:
 100 g Kuvertüre
 (hell oder dunkel)
 oder Nüsse,
 Fruchtmarm,
 Gewürze etc.

3 10 g Alkohol, z. B. Rum
 300 ml Sahne



Zutaten in einem Kessel verrühren und auf über einem heißen Wasserbad so lange hellcremig aufschlagen, bis die Spuren vom Schneebesen gut erkennbar sind. Vom Herd nehmen.



Schmelzen, zugeben und unterrühren. Masse etwas abkühlen lassen. Evtl. kurz in ein kaltes Wasserbad stellen.



Sahne schlagen und unterheben.

4 Form mit Folie auslegen, Masse einfüllen und einige Stunden ins Gefrierfach stellen.

Einfluss von Zucker und Alkohol auf die Konsistenz

mehr – Konsistenz ist weicher

weniger – Konsistenz ist härter

Zucker und Alkohol senken den Gefrierpunkt

Fruchtparfait

300 g	Früchte, z. B. Erdbeeren, Pfirsiche, Aprikosen usw.
100 bis 120 g	Zucker (abhängig vom Zuckergehalt der Früchte)
50 g	Holunderblütensirup
30 g	Zitronensaft
500 ml	Sahne

Zubereitung:

1. Früchte waschen, putzen, evtl. in Stücke schneiden.
Mit Zucker, Sirup und Zitronensaft vermischen.
Einige Minuten ziehen lassen und anschließend daraus ein Fruchtmark herstellen.
Fruchtmark evtl. passieren, z. B. wenn Himbeeren verwendet werden.
2. Sahne steif schlagen.
3. Fruchtmark vorsichtig unter die geschlagene Sahne heben.
4. Form mit Folie auslegen, Masse einfüllen und einige Stunden ins Gefrierfach stellen.