

SCHOKOLADEN KNUSPER COOKIE PARFAIT



ZUTATEN

Für die Parfait

Masse:

1 Ei
3 Eigelb
120g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
400ml Schlagsahne
120g flüssige dunkle
Schokolade

Für die Füllung und die Dekoration:

30g Vollmilch Schokolade gehackt
30g Zartbitterschokolade gehackt
30g weiße Schokolade gehackt
1 Packung „3-fach schokoladige Knusper Cookies“ von Wicklein

ZUBEREITUNG

Arbeitszeit: 45min

Kühlzeit: mind. 8 Stunden

Heute gibt es, passend zum „**International Chocolate Ice Cream Day**“, ein cremiges Schokoladen Parfait mit unseren 3-fach schokoladigen Knusper Cookies. Am Anfang klingt Parfait immer sehr aufwendig, es ist aber machbar und die Mühe lohnt sich!

Zur Vorbereitung könnt Ihr schon mal eine handelsübliche Kastenform mit einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel oder Backpapier auslegen, wobei dieses auch etwas über den Rand schauen darf.

Bevor wir nun mit dem eigentlichen Parfait anfangen, bereiten wir kurz noch unsere Schokolade vor.

Jeweils 30g von weißer, Vollmilch-, und Zartbitterschokolade hacken und in einer Schüssel mischen und beiseite stellen.

Außerdem könnt ihr auch gleich 120g Zartbitter Schokolade grob zerkleinern und in eine, „Wasserbad geeignete“, Schüssel geben und ebenfalls bereitstellen.

Für die Grundmasse unseres Parfaits geben wir nun 1 Ei, 3 Eigelb, 120g Zucker und 1 Päckchen Vanillezucker in eine Edelstahlschüssel. Sucht euch eine Metallschüssel, die gut auf einen eurer Töpfe passt. Denn im ersten Schritt müssen wir unsere Eimasse warm, also über dem Wasserbad, schaumig aufschlagen. Achtet hierbei unbedingt darauf, dass euer Wasser nicht zu heiß ist, auf keinen Fall kochend, da sonst das Ei gerinnt. Schlagt die Eimasse mit einem Schneebesen so lange auf bis sie hell und schaumig ist. Hier ist Armschmalz und Ausdauer gefragt. Wenn ihr eine kleine Verschnaufpause machen müsst, nehmt die Schüssel dafür vom Wasserbad. Warum eigentlich der ganze Aufwand? Weil Eier, wenn sie warm aufgeschlagen werden einen schöneren Stand, bzw. ein standhafteres Volumen haben, und euer Parfait dann nachher luftiger und gleichzeitiger cremiger wird.

Hat die Masse die gewünschte Konsistenz, nehmt sie vom Wasserbad und schlägt sie weiter, bis sie wieder auf Zimmertemperatur abgekühlt ist.

Um diesen Schritt zu beschleunigen, kann man die Schüssel auch in eine etwas größere Schüssel mit kaltem Wasser oder Eis stellen.

Das Wasserbad könnt ihr gleich auf dem Herd stehen lassen und darin eure 120g dunkle Schokolade schmelzen.

Als nächstes schlägt ihr eure Sahne auf.

Tipp vom Profi: Am besten gelingt Schlagsahne in einer gekühlten Metallschüssel.

Sobald die Sahne geschlagen und die Schokolade geschmolzen ist, fügen wir alles zusammen.

Zuerst kommt die flüssige Schokolade zu der aufgeschlagenen Ei-Masse. Zügig, aber nicht zu heftig unterrühren, um nicht das ganze Volumen wieder zu zerstören.

Nun hebt ihr die geschlagene Sahne nach und nach unter die Ei-Schokoladenmasse. Auch hier gilt nicht zu heftig rumrühren, damit die Luftigkeit erhalten bleibt. An dieser Stelle wird auch klar, warum ihr eure Eimasse nochmal kalt schlagen solltet. Ist die Masse nämlich zu warm, zerläuft euch die Sahne und verliert ihr Volumen.

Im letzten Schritt rührt ihr noch die 90g dreierlei Schokoladen Stückchen unter und schon ist die Parfaitmasse fertig.

Jetzt schichten wir abwechselnd Parfaitmasse und Cookies in die vorbereitete Kastenform. Startet mit einem Drittel der Parfaitmasse. Dann kommt die erste Schicht „3-fach schokoladige Knusper Cookies“. Denkt daran, dass ihr, wenn ihr es so wie auf dem Bild machen wollt, Cookies für die zweite Schicht und auch eventuell für die Dekoration übrig lasst.

Jetzt nochmal Parfaitmasse, dann nochmal Cookies, und zum Abschluss nochmal Parfait. Fertig.

Kastenform mit Frischhaltefolie abdecken und mindestens 8 Stunden ins Gefrierfach stellen.

Den Rest Cookies hebt ihr auf, bis ihr euer Dessert servieren möchtet. Nehmt euer Parfait ein paar Minuten vor dem Servieren aus dem Gefrierfach, dann taut es etwas an und lässt sich wunderbar auf eine Platte stürzen. Jetzt könnt ihr euch noch schnell (Parfait schmilzt, wenn es zu lang rum steht ;)) beim Dekorieren austoben. Ich habe zum Dekorieren z.B. nochmal Cookies verwendet und auch mit einem Gemüseschäler dreierlei Schokoladenspäne gezaubert. Wie immer sind eurer Kreativität keine Grenzen gesetzt. Tobt euch aus! Noch ein kleiner Tipp: Zum Aufteilen des Parfaits nehmt ihr am besten ein gezahntes Messer, dann kommt ihr auch gut durch die Cookie Füllung. Sägen, nicht drücken ;)

Und jetzt wünsche ich euch viel Spaß und viel Erfolg beim Nach(backen), oder eher kühlen ...

Alles Liebe Eure Katinka