



Schokoladen- Pralinenparfait

mit Himbeer-Tuilles

🕒 240 min Zubereitungszeit

🕒 45 min Kochzeit

🔥 1.726 kcal pro Portion

••• Schwer

👨‍🍳 Sterneküche C. Ruffer



Zutaten

2 Portionen

80 g Zartbitterschokolade

75 g Nougat

90 ml Milch

3 Eigelb

60 g Zucker

1 Blatt Gelatine

1 Bio Orange

275 ml Sahne

3 EL Rum

300 g TK-Himbeeren

125 g Puderzucker

30 g Mehl

60 g Butter

2 Zweige Minze

Zubereitung

- 1 Die Zartbitterschokolade und den Nougat in einer Schüssel über dem warmen Wasserbad schmelzen lassen. Milch, Eigelbe und Zucker in eine Rührschüssel geben und unter ständigem Rühren über einem kochenden Wasserbad cremig aufschlagen.
- 2 Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, dann ausdrücken und zusammen mit dem Saft und der abgeriebenen Schale einer halben Orange in einem kleinen Topf auflösen. Die aufgelöste Gelatine zusammen mit dem Orangensaft zu den Eigelben geben und alles mit den Schneebesens eines elektrischen Handrührgeräts solange schlagen, bis die Masse fast kalt ist. Die aufgelöste Schokolade unterrühren. Die Sahne steif schlagen und unterheben.
- 3 Zum Schluß mit dem Rum abschmecken und die Parfaitmasse in mit Klarsichtfolie ausgelegten Portionsförmchen füllen. Das Parfait für 4 Stunden gefrieren lassen. Von den TK-Himbeeren 10 schöne Himbeeren bei Seite stellen. Restliche Himbeeren zusammen mit 1 EL Wasser in einen Topf zerkothen lassen und durch ein Sieb streichen.
- 4 Von dem Fruchtpüree 50 g abnehmen und zusammen mit 100 g Puderzucker und dem Mehl verrühren. Die Butter zerlassen und

unterrühren. Auf Backpapier die Himbeer-Tuilles dünn aufstreichen und bei 160°C ca. 5-7 Minuten backen bis die Tuilles Blasen schlagen.

- 5 Anschließend bei offener Ofentür erkalten lassen. Das restliche Himbeerpüree mit 25 g Puderzucker verrühren und auf Teller geben. Darauf das Pralinenparfait anrichten und mit den aufbewahrten Himbeeren, den Himbeer-Tuilles und einigen Blättern Minze dekorieren.

Nährwerte

	pro 100g	pro Portion
Brennwert	1.147kJ /274kcal	7.227kJ /1.726kcal
Fett	16g	100g
davon gesättigte Fettsäuren	9g	54g
Kohlenhydrate	26g	162g
davon Zucker	25g	156g
Eiweiß	3g	19g
Salz	0g	0g