

Weisses Schokoladenparfait mit getrockneten Bananen

Autor: KOCHEN



ZUTATEN

Parfait

100 g Bananen, getrocknet,
(erhältlich zum Beispiel bei
Globus oder im Reformhaus)
2 Esslöffel Rum
100 g Milkschokolade
100 g Schokolade, weiss
0.5 dl Milch
1 Teelöffel Vanillepaste
3 dl Rahm
4 Eigelb
50 g Zucker

Sauce

1 dl Milch
100 g Schokolade, dunkel
1 Esslöffel Butter

Info

Pro Portion
5 g Eiweiss
24 g Fett
33 g Kohlenhydrate
375 kKalorien
1570 kJoule

ZUBEREITUNG

Ergibt 8–10 Portionen

1 Die Bananen in feine Streifen schneiden, in eine Schüssel geben und mit dem Rum mischen. 2 Stunden ziehen lassen.

2 Eine Cake- oder Terrinenform mit Klarsichtfolie auslegen. Am besten geht dies, wenn man die Folie mit Wasser befeuchtet. Ins Gefriergerät oder Tiefkühlfach stellen.

3 Die Milkschokolade fein hacken und beiseitestellen.

4 Die weisse Schokolade in Stücke brechen. Mit der Milch und der Vanillepaste in eine Schüssel geben und über einem heissen Wasserbad schmelzen. Wichtig: Die Temperatur der Schokolade darf 37 Grad (handwarm) nicht überschreiten, da sie sonst scheidet! Alles gut glatt rühren.

5 Den Rahm steif schlagen und kühl stellen.

6 Eigelb und Zucker mit einem Rührgerät 6–7 Minuten zu einer hellen, dicklichen Masse aufschlagen. Dann die geschmolzene weisse Schokolade unterrühren und den geschlagenen Rahm unterziehen. Zuletzt die eingelegten Bananen mitsamt Rum und die gehackte Milkschokolade untermischen. Die Masse in die vorbereitete Form füllen. Das Parfait mindestens 8 Stunden, am besten aber über Nacht gefrieren lassen.

6 Für die Sauce die Milch aufkochen. Die Schokolade in Stücke brechen, in eine Schüssel geben und mit der heissen Milch übergiessen. wenn die Schokolade geschmolzen ist, die Butter beifügen und alles glatt rühren.

7 Zum Servieren das Parfait aus der Form stürzen und im Kühlschrank mindestens 10 Minuten antauen lassen. In Scheiben schneiden, mit der Sauce auf Tellern anrichten und sofort servieren.