

Kürbiskern – Eisparfait



Rezept nachgemacht von Claudia Kraft, Fotos Claudia Kraft
Original ist von Ingrid Pernkopf – bekannte Köchin aus Gmunden
Ö. Rezept wurde im Ö KW club veröffentlicht.

Neben dem Parfait ist noch das [Maroni-Mousse](#) im Glas zu sehen
Ich habe teilweise normal gehackte Kürbiskerne und teils
karamellisierte in die Masse gegeben, sowie einen Teil
gehackte Schokolade. Die restlichen karamellisierten Kerne
habe ich für die Deko genommen.

Zutaten:

Für 2 Terrinenformen von je 40 cm Länge und 6 cm Durchmesser:
2 Eidotter (am besten pasteurisiert)
4 Eier (am besten pasteurisiert)
130 g Feinkristall- oder Gelbzucker oder Honig, je nach
gewünschter Süße
500 ml Schlagobers/Sahne
20 bis 30 ml Rum
Kirschschnaps
Orangenlikör (nach Wunsch)
100 gr grob gehackte Schokolade
100 gr in Rum eingeweichte Rosinen

Zubereitung:

Die Dotter, die Eier und den Zucker in die 1. Cooking Chef
Schüssel geben. Temperatur auf 60 °C stellen und mit dem
Profi-Ballonschneebeisen auf Geschwindigkeitsstufe 6 ca. 15
Minuten hell und dickschaumig aufschlagen, dabei die P Taste
drücken damit die Geschwindigkeit erhöht werden kann.

Temperatur dann abschalten und die Mischung auf

Geschwindigkeitsstufe 6 ca. 5 Minuten kalt weiterschlagen.
Nach Belieben Alkohol zugeben.

Schlagobers/Sahne in einer zweiten Cooking Chef Schüssel mit dem Profi-Ballonschneebeisen nicht zu steif aufschlagen. Dann Schokolade und Rosinen unter die Grundmasse mengen.



Masse in eine mit Frischhaltefolie ausgelegte Form füllen, glatt streichen und die Form etwas anklopfen, damit sich die Masse gleichmäßig. Mit Folie abdecken und mindestens 4 Stunden tiefkühlen.

Tipp:

Eine köstliche Variation wäre, die Masse ohne Schokolade und Rosinen, dafür mit Mohn, Kürbiskernen oder Kokosflocken zu verfeinern.