



Geeistes Kokosparfait mit Zuckergitter



Rezept für 4 Personen :

Zutaten :

Tiramisu:

2 Eigelb, 35 g Zucker, 200 g Kokosmilch auf 50 ml reduziert
1 cl Tia Maria, Zesten und Saft von einer Limone
200 g Löffelbiskuit
400 g geschlagene Sahne

Garnitur:

Fruchtspiegel und Zuckernest

Zubereitung:

Parfait :

Die zwei Eigelbe und den Zucker in eine Schüssel geben und in einem Wasserbad bei ca. 80 °C warm aufschlagen. Wenn die Masse bindet, herunternehmen und auf Eiswasser wieder kalt schlagen, so dass das Volumen des Eigelbes bleibt. Anschließend die eingekochte Kokosmilch dazugeben und zu einer glatten Masse rühren.

Nun die geschlagene Sahne unterheben und schichtweise in Ringe einfüllen. Erst die Kokosmaße, dann die mit Limone und Tia Maria getränkten Löffelbiskuit dazugeben und so weiter bis die Formen gefüllt sind. Nun die Ringe für 2 Stunden bei minus 18 °C einfrieren.

Das Kokosparfait stürzen und mit dem Fruchtspiegel anrichten – jetzt können Sie hemmungslos genießen.

Hierzu passen auch mit Zucker und Butter karamellisierte Bananen.

Guten Appetit!

Ihr
Stephan Schranz