



Rezept für

## Schokoladenparfait mit Chili

IDEAL FÜR: Adults only Moments

ZUBEREITUNGSZEIT: 45 Minuten, mind. 8 Stunden Kühlzeit

---

### ZUTATEN:

Für 10-12 Portionen:

1 getrocknete Chilischote	200 g Schokolade (Zartbitter oder Vollmilch)
1 Ei	2 EL Kakaopulver
1 Eigelb	70 g Butter
60 g Zucker	250 ml Schlagsahne
3 EL weißer Rum	

---

### ZUBEREITUNG:

#### *Schritt 1:*

Förmchen kaltstellen. *Tipp: Muffinblech verwendet.*

#### *Schritt 2:*

Getrocknete Chili ganz fein hacken.

#### *Schritt 3:*

Ei, Dotter und Staubzucker verrühren und überm Wasserdampf mit dem Mixer schaumig schlagen.

*Tipp: Für den Wasserdampf stellt ihr einen Topf mit 1/3 Wasser gefüllt auf den Herd. Auf den Topf sollten zwei eurer Glas- oder auch Chrom- bzw. Edelstahlschüsseln passen. Das Wasser einmal aufkochen und dann auf Stufe 4 oder gar noch kleiner zurückstellen. Der Wasserdampf reicht dann vollkommen. Erste Schüssel draufsetzen und los geht's. Vorsicht die Schüssel wird auch so noch ganz schön heiß. Am besten immer wieder mal prüfen, dass das Ganze nicht heißer als handwarm wird.*

#### *Schritt 4:*

Chili und Rum einrühren. Dann das Ganze vom Dampf nehmen unditerrühren bis die Masse abgekühlt ist.

#### *Schritt 5:*

In einer zweiten Schüssel Schokolade, Kakao und Butter langsam überm Wasserdampf schmelzen. *Achtung: Auch hier auf eine handwarme Temperatur achten.*

*Schritt 6:*

Die geschmolzene Schokolade vom Dampf nehmen, glattrühren und mit der Eimasse verrühren. Masse abkühlen lassen.

*Schritt 7:*

Obers schlagen und unter die abgekühlte Masse heben.

*Schritt 8:*

*Tipp: Das gekühlte Muffinblech mit Papierförmchen ausgelegt.* Die Schokolademasse nun in die Papierförmchen füllen. Das Parfait dann für mind. 8 Stunden ins Gefrierfach geben.

*Schritt 9:*

Für den Mangospiegel: Mango schälen, würfeln und mit dem Pürierstab pürieren.

Schritt 10:

Zum Servieren die Teller mit dem Mangospiegel vorbereiten. Tiefgefrorene Parfaits mit dem Papier vorsichtig aus dem Blech heben. Das Papier sorgfältig abziehen. Falls es sich nicht gut lösen lässt, die Parfaits einfach einen Moment antauen lassen. Schließlich die Parfaits umgedreht auf den Teller mit dem Mangospiegel platzieren. Nach Belieben dekorieren und sofort servieren.

Viel Spaß beim Probieren und Genießen!