

Weißes Schokoladen Baileys Parfait

Zutaten für 6 Portionen:

- 250ml Milch
- 200ml Sahne
- 1 Stk. Vanilleschote
- 250g weiße Schokolade
- 5 Eigelb
- 50g Puderzucker
- 100ml Espresso
- 50ml Baileys



Zubereitung:

Milch, Sahne und das Vanillemark aus der Vanilleschote in einem Topf erhitzen und anschließend abkühlen lassen. In einem weiteren Topf 200g der Schokolade schmelzen.

Eigelb und Puderzucker im heißen Wasserbad (am besten in einer Metallschüssel über einen Topf mit heißem Wasser) aufschlagen, bis die Masse etwas heller wird. Dann unter Rühren die Vanillemilch hinzugeben. Die Masse nun cremig rühren (Nicht mehr im Wasserbad!).

Nun die geschmolzene Schokolade, das Baileys und den Espresso unterrühren. Nach Abkühlen der Masse, die restlichen 50g Schokolade feingehackt untermischen. Das Ganze dann für mindestens vier Stunden in den Gefrierschrank. Zum Garnieren des Parfaits können noch weitere Schokoladenraspel über das gefrorene Parfait gegeben werden.