

Nougatparfait mit heißen Pflaumen

VORBEREITEN

20
Min.

RUHEN

6
Std.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Zutaten für 6 Portionen

100 g Zartbitterschokolade
100 g Nougat
40 g kandierter Ingwer
450 ml Sahne
2 Eier
2 Eigelb
70 g Zucker
Schokoraspel für die Deko

Für die Pflaumen

400 g Pflaumen aus dem Glas
2 Teelöffel Speisestärke
2 Esslöffel Zucker

Besonderes Zubehör

Kastenform (ca. 25 cm)
Frischhaltefolie
Pürierstab

Cremig, süß und ein klitzekleines bisschen sauer: Das sind die Zutaten für ein gelungenes Dessert-Vergnügen. Mit Nougat machst du selten etwas falsch, schließlich sind hierzulande die meisten mit Nutella & Co. aufgewachsen und wurden sozusagen zu Nougat-Liebhabern erzogen.

Parfait ist das einfachere Eis, für all diejenigen, die keine Eismaschine zuhause haben. Und heiße Pflaumen sorgen für Abwechslung und bringen das Eis wortwörtlich zum Schmelzen. Mehr Gründe brauchst du sicher nicht für eiskaltes Schlemmervergnügen.

- 1 -

Nougat und Schokolade grob hacken und im Wasserbad schmelzen.

- 2 -

Kandierte Ingwer grob hacken und mit etwas Sahne und Hälfte der Eigelbe in einen hohen Behälter geben. Mit dem Pürierstab fein pürieren.

- 3 -

Ingwersahne mit Zucker, restlichen Eiern und Eigelb in eine Schüssel geben und im heißen Wasserbad ca. 5 Minuten aufschlagen, bis die Masse leicht andickt. Schüssel in ein Eiswasserbad stellen und kalt rühren.

- 4 -

Restliche Sahne steif schlagen. Unter die Nougatmasse heben. Kastenform mit Frischhaltefolie auskleiden und Masse einfüllen. Mindestens 6 Stunden frieren lassen.

- 5 -

Für die heißen Pflaumen Pflaumen in einem Sieb abtropfen lassen, dabei Saft auffangen. Einen kleinen Teil der Flüssigkeit mit Speisestärke und Zucker verrühren. Restlichen Saft aufkochen. Stärkemischung mit dem Schneebesen unterrühren und Saft andicken. Pflaumen unterheben.

- 6 -

Nougatparfait mit heißen Pflaumen

Parfait aus der Form stürzen. Folie abziehen. Mit heißen Pflaumen und Schokoraseln servieren.