

GEEISTER KAISER- SCHMARRN

<https://www.food-tastic-eats.at>

Zubereitungszeit: ca. 60 Min. (ohne Tiefkühlung)



<u>Zutaten für das Parfait (4 Personen):</u>	<u>Zubereitung:</u>
2 Eidotter	1. Dotter und Ei mit 20 Gramm Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen
1 ganzes Ei	2. den restlichen Zucker mit dem Wasser köcheln lassen bis der Sirup klar ist
60 Gramm Zucker	3. das Zuckerwasser unter das Eigelb rühren und kalt schlagen
etwas Vanillezucker	4. den geschlagenen Obers unterziehen
25 ml Wasser	5. Backblech mit Backpapier auslegen und die Masse ca. 1 cm dick aufstreichen. Anschließend tiefkühlen.
200 g geschlagenes Obers	6. die aufgetauten Himbeeren mit dem Zucker pürieren und durch ein Sieb streichen
	7. Glasur: Schokolade im Wasserbad flüssig werden lassen und das Öl dazu rühren
<u>für die Glasur:</u>	8. das Parfait aus der Tiefkühlung nehmen und dünn mit der Schokoglasur bestreichen.
10 dag flüssige Vollmilchschokolade	9. nochmals kurz einfrieren
2 EL Pflanzenöl	10. zum Servieren in kleine Stücke reißen und mit Himbeersauce servieren.
<u>für die Sauce:</u>	
1 Packung Tiefkühlhimbeeren	
Staubzucker nach Belieben	

Tipps:

- wer gerne Rosinen mag kann in die Parfaitmasse noch Rumrosinen beifügen!
- zum Servieren einige Mandelblättchen drüber streuen!
- sollten keine Kinder mitessen, dann kann man in die Himbeersauce auch etwas Grand Manier hinzufügen!

GUTES GELINGEN!