Nah&Frisch

www.nestle.at Professional

After Eight Parfait

Dessert Muttertag Silvester Süße Gerichte Weihnachten



Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●●○○

Verquirlen Sie die Eigelbe mit 50 g Zucker zu einer schaumigen Masse. Kochen Sie Sahne, Honig, Milch, 50 g Zucker und den Inhalt der Vanilleschote auf. Zerkleinern Sie die After Eight Täfelchen und legen Sie sie in eine kleine Schale. Geben Sie ca. 100 ml der warmen Sahnemilch hinzu und rühren Sie diese, bis eine gleichmäßige Masse entsteht. Ziehen Sie die restliche Sahnemilch und die Schokoladenmasse unter die Eiermasse. Lassen Sie sie beim Rühren abkühlen.
Geben Sie die Masse dann in eine Form und stellen Sie sie ca. 6 Stunden in den Gefrierschrank. Rühren Sie die Masse während des Abkühlens regelmäßig um. Stellen
Sie die Form vor dem Servieren 15 Minuten in den Kühlschrank, dann wird die Konsistenz etwas weicher.
Tipp: Ein frischer Erdbeersalat passt perfekt zum Parfait.

Zutaten

- 250 ml Milch
- 250 ml Schlagsahne
- 1 kleine Vanilleschote
- 12 Täfelchen After Eight
- 4 Eigelb
- 100 g Zucker
- 10 g flüssiger Honig