

Rezept für Parfait ohne Ei im „Viennetta“-Style

Zutaten

- 200 g Zartbitterschokolade + 25 g zum Garnieren
- 1 Dose gesüßte Kondensmilch
- 500 ml Schlagsahne
- Kakao
- Kastenform
- Palettenmesser
- Backpapier
- Handrührgerät



Zubereitung

1. Los geht's mit der Herstellung der Schokoladenschichten. Dafür 150 g Schokolade im Wasserbad schmelzen.
2. Topf vom Herd nehmen und die restlichen 50 g Schokolade hinzufügen. Dadurch kühlt die Schokolade schneller ab.
3. Mit einem Palettenmesser oder einem ähnlichen Messer etwa sieben lange, dünne Streifen aus der Schokolade auf ein Blatt Backpapier ziehen. An der Luft oder im Kühlschrank aushärten lassen.
4. Die Kuchenform mit Backpapier auslegen. Tipp: Mit etwas Butter lässt sich das Papier gut ankleben.
5. Die Sahne zusammen mit der Kondensmilch dickflüssig schlagen.
6. Den Boden der Kastenform mit einer Schicht Sahne bedecken und eine Schokoladenscheibe darauflegen. Den Vorgang wiederholen, bis die gesamte Sahne-Kondensmilch-Mischung aufgebraucht ist. Mit einer Schicht Sahne-Kondensmilch-Mischung abschließen.
7. Die Form für mindestens vier Stunden in den Gefrierschrank stellen und das Parfait aushärten lassen.
8. Die Schokolade für die Garnitur im Wasserbad schmelzen. Das Parfait mit dem Kakao dekorieren und die geschmolzene Schokolade in Zickzacklinien darüberziehen.