



Alle GEFRO-Produkte, die Sie zum Nachkochen benötigen, können Sie bequem im Shop bestellen.

GEFRO GmbH & Co. KG
87697 Memmingen / Allgäu

Telefon 08331 / 95 95 0
Telefax 08331 / 95 95 17

E-Mail: info@gefro.de

Einkaufszettel

Weißes Honig-Schokoladenparfait mit Rhabarber

- 80 g Honig
- 100 g Zucker
- 160 g weiße Kuvertüre
- 5 Eigelb, Kl. M
- 500 ml Schlagsahne
- 500 g Rhabarber
- 1 EL Limettensaft, frisch gepresst
- 1 EL Speisestärke
- Ca. 20 Himbeeren
- 4 Zweige Zitronenmelisse

Weitere tolle Rezepte finden Sie unter www.gefro.de

Weißes Honig-Schokoladenparfait mit Rhabarber

Rezept für 4 Personen
Zubereitung ca. 50 Minuten

Nährwerte pro Portion:

24,7 g Fett	35,5 g Kohlenhydrate	6,2 g Eiweiß	4,5 g Ballaststoffe	392
kcal Brennwert				

Weißes Honig-Schokoladenparfait mit Rhabarber

1. Honig-Zuckersirup herstellen:

40 g Honig mit 40 g Zucker und 60 ml Wasser in einem Topf aufkochen. Den Sirup in eine Schüssel umfüllen und abkühlen lassen.

2. Kuvertüre schmelzen:

160 g weiße Kuvertüre fein hacken, in eine Metallschüssel geben und im warmen Wasserbad bei niedriger Temperatur langsam schmelzen. Dabei unbedingt darauf achten, dass kein Wasser oder Wasserdampf in die Schokolade gelangt.

3. Eiermasse aufschlagen:

5 Eigelb mit dem abgekühlten Honig-Zuckersirup in eine Metallschüssel geben und im Wasserbad bei mittlerer Temperatur schaumig aufschlagen. Dann die Schüssel in ein kaltes Wasserbad stellen und die Masse unter gelegentlichem Schlagen abkühlen lassen.

4. Parfaitmasse herstellen:

500 ml Sahne cremig, aber nicht zu steif schlagen. Die geschmolzene Kuvertüre unter die Eiermasse rühren und anschließend die Sahne vorsichtig unterheben. Eine längliche Form mit Klarsichtfolie auslegen, die Parfaitmasse einfüllen und mindestens 6–8 Stunden tiefkühlen.

5. Rhabarberkompott zubereiten:

500 g Rhabarber putzen und in ca. 4 cm große Stücke schneiden. Mit 1 EL frisch gepresstem Limettensaft, 40 g Honig, 60 g Zucker und 100 ml Wasser in einen Topf geben und aufkochen. Bei mittlerer Temperatur etwa 4 Minuten köcheln lassen. 1 TL Speisestärke mit 2 EL Wasser glattrühren, den Rhabarber nochmals kurz aufkochen und mit der Stärke leicht binden. In eine Schüssel füllen und abkühlen lassen.

6. Anrichten & Servieren:

Das Parfait aus dem Tiefkühler nehmen, in ca. 4 Scheiben à 100 g schneiden und mit dem Rhabarberkompott auf Tellern anrichten.

Mit frischer Melisse und einigen Himbeeren garnieren.

▣ **Tipps & Varianten:**

▣ **Tipp:** Damit das Parfait beim Schneiden nicht bricht, das Messer kurz in heißes Wasser tauchen – so gelingen saubere Scheiben.

▣ **Variante:** Ersetze den Rhabarber durch Erdbeer-Rhabarber-Kompott oder eine fruchtige Himbeersoße für eine sommerliche Note.

▣ **Serviovorschlag:** Mit karamellisierten Mandelsplittern bestreuen – das verleiht dem Dessert einen edlen Crunch.