

Desserts

SCHOKOLADENPARFAIT

2 Eigelb (40g)	Eigelb mit Zucker über Wasserdampf schaumig schlagen,
25g Zucker	die eingeweichte Gelatine mit Cointreau und mit der Eigelbmasse verrühren.
1 Bl Gelatine	
1 El. Cointreau	Kakaopulver und aufgelöste Bitterschokolade unterrühren.
35g Bitterschokolade 70%	Eiweiß und Zucker zu Schnee schlagen, unter die Masse heben, ebenso die geschlagene Sahne.
5g Kakaopulver	
20g Eiweiß	In Förmchen füllen und gefrieren.
25g Zucker	
110g Sahne, geschlagen	