

Ragusa-Parfait

Ragusa-Parfait klingt nicht nur verführerisch, es schmeckt auch so. Luftig und schokoladig.

Zutaten

100 g Ragusa
2 Eier
60 g Zucker
1,5 dl Rahm
15 g Haselnüsse

Garnitur

50 g dunkle Schokolade
1 TL Öl

Zubereitung

Etwa 30 Minuten + 6 Std. kühlen

- 1** Terrinenform oder Portionsförmchen mit Klarsichtfolie auskleiden.
- 2** Ragusa in Stücke brechen. In eine kleine Schüssel geben und über dem leicht kochenden Wasserbad schmelzen.
- 3** Eier und Zucker in eine Schüssel geben. Ragusa aus dem Wasserbad nehmen. Die Eimasse über dem Wasserbad mit dem Handrührgerät etwa 5 Minuten zu einer hellen, dicken Creme aufschlagen. Die Schüssel aus dem Wasserbad nehmen und weitere 4 Minuten rühren, bis die Masse kalt ist. Flüssiges Ragusa beifügen.
- 4** Rahm steif schlagen und mit den ganzen Haselnüssen zur Ragusamasse geben. In die Form füllen, mit Klarsichtfolie abdecken. Mindestens 6 Stunden tiefkühlen.
- 5** Schokolade mit dem Öl langsam schmelzen. Parfait aus der Form stürzen, in Scheiben schneiden. Mit der flüssigen Schokolade überziehen und sofort servieren.

