

# Italienische Rezepte

## Bratapfelparfait Mit Schokoladensauce

Anzahl: 10 Portionen    Gattung: Apfel, Europa, Italien, Nachtisch, Obst, Parfait, Saucen, Desserts

---

| Bratapfelparfait:  |                         |           |                             |
|--------------------|-------------------------|-----------|-----------------------------|
| 5                  | säuerliche Äpfel        | 20 g      | Butter                      |
| 2                  | Zimtstangen             | 3         | Eigelb                      |
| 1                  | Essl. Rosinen           | 80 g      | Zucker                      |
| 1                  | Essl. Mandeln, geschält | 80 ml     | Apfelsaft                   |
| 4                  | Essl. Rum               | 200 ml    | Schlagsahne                 |
| 5                  | Essl. Ahornsirup        | 4         | Essl. Calvados              |
| 60 ml              | Weisswein               |           | Schokoraspeln zum Bestreuen |
| Schokoschaumsauce: |                         |           |                             |
| 4                  | Eigelb                  | 1/2 Essl. | Kakaopulver                 |
| 60 g               | Zucker                  | 200 ml    | Milch                       |

---

1. Für das Bratapfel-Parfait bei 4 Äpfeln das Kerngehäuse ausstechen. Äpfel auf ein Backblech setzen und in die Öffnung 1/2 Zimtstange stecken. Rosinen und Mandeln dazu. Rum, 3 EL Ahornsirup und Weißwein über die Äpfel gießen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad / 25-30 min. braten. Anschließend alles durch die Flotte Lotte streichen und abkühlen lassen.
2. Restl. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in 1/2 cm Würfel schneiden. Butter in Pfanne schmelzen und die Apfelstücke kurz andünsten. Mit dem restlichen Ahornsirup ablöschen und beiseite stellen. Abkühlen lassen.
3. Eigelb mit Zucker über Wasserbad 4-5 min. dicklich aufschlagen. Dann vom warmen Wasserbad nehmen und in einem Topf über kaltem Wasserbad mit Quirl ca. 6-8 min. kalt schlagen. Sahne steif schlagen. Bratapfelmus, kalte Apfelwürfel und Calvados unter die aufgeschlagene Masse rühren. Sahne nach und nach unterheben. Parfaitmasse in eine mit Klarsichtfolie ausgelegte Terrinenform füllen, mit Klarsichtfolie abdecken und für 6 Std. ins Gefrierfach stellen.
4. Für die Schokoschaumsauce Eigelb mit Zucker, Kakaopulver und Milch über dem kochendem Wasserbad in 5 min. cremig-dicklich aufschlagen.
5. Parfait aus der Form lösen, aus der Folie wickeln und in 2 cm dicke Stücke schneiden. Mit der Schokosauce anrichten und mit Schokoraspelngarnieren.    Zubereitungszeit: 1 Std. 40 min