

Schokoladenparfait mit Vanille-Rahm-Sauce (ergibt 6-8 Portionen)

100 g dunkle Schokolade 4 EL Rum	Schokolade zerkleinern und im Wasserbad schmelzen, Rum zugeben.
2 Eigelb 50 g Zucker	Eigelb und Zucker in einer Schüssel geben. Mit dem Mixer zu einer hellen, dicklichen Crème aufschlagen. Mit der Schokolade mischen.
3 dl Rahm	Rahm schlagen und unter die Crème ziehen. In eine mit Klarsichtfolie ausgekleidete Form geben, tiefkühlen.
6 dl Milch 1 Vanillestengel aufgeschlitzt	Vanille-Rahm-Sauce Milch und Vanillestengel aufkochen, vom Feuer nehmen und 10 Min. ziehen lassen.
50 g Zucker 20 g Maizena	Zucker und das mit wenig kaltem Wasser angerührte Maizena zur Vanillemilch geben. Unter Rühren aufkochen, bis die Sauce leicht bindet. Auskühlen lassen.
1,5 dl Rahm	Rahm halbsteif schlagen und unter die Vanillesauce ziehen.
	Anrichten Parfait stürzen und auf Teller anrichten. Mit Sauce umgiessen.
Schokoladespäne	Mit Schokoladespänen garnieren.

Tipp

Das Dessert mit Vorteil früher zubereiten. Auch die Vanillesauce kann bis auf die Zugabe von Rahm bereits am Vortag fertig gestellt werden.