

Schokoladeneisguglhupf

Zutaten (8 Personen)

- › 8 Eigelb
- › 150 g Zucker
- › 190 g Nougat
- › 1 l geschlagene Sahne
- › 4 geschlagene Eiweiß
- › 75 g Kakao
- › 200 g Kuvertüre
- › flüssige Sahne

Zubereitung

Eigelb und Zucker warm-kalt schlagen. Diese Masse halbieren. In der einen Hälfte aufgelöstes Nougat untermengen, nochmals erkalten lassen.

Jetzt vorsichtig die Hälfte vom Eischnee und der Schlagsahne unterheben. Zum Schluss das gesiebte Kakaopulver untermelieren.

Unter die restliche Eigelb-Zuckermasse ebenfalls den restlichen Eischnee und Schlagsahne unterheben.

In eine gut gekühlte Guglhupfform zuerst die helle Masse einfüllen, die dunkle Masse daraufgeben und mit einem Kochlöffel vorsichtig marmorieren. 24 Stunden Frosten.

Form kurz in heißes Wasser tauchen, stürzen und auf ein Gitter geben. Nochmals einige Stunden Frosten.

Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und mit etwas Sahne verrühren. Ebenfalls abkühlen lassen.

Mit dieser Überzugsmasse den Guglhupf schnell überziehen und sofort wieder Frosten.

Dieses Parfait können Sie schon 1-2 Wochen vor dem Verzehr vorbereiten.

Dazu können Sie frische Früchte der Saison reichen.