



LaSelva

AZIENDA BIOABRIGOLA DAL 1190

Espresso-Wermut Parfait

ZUTATEN (ca. 4 Portionen)

- 100 g Zartbitterschokolade
- 4 Eigelb
- 6 EL Zucker
- 100 ml LaSelva Espresso bio Appassionato*
- 30 ml Wermut rot | VERMOUTH Rosso*
- 400 ml Sahne

SEMIFREDDO AL CAFFÈ

ZUBEREITUNG

- Schokolade hacken und im warmen Wasserbad langsam schmelzen.
- In einer großen Schüssel Eigelb mit Zucker und abgekühlten Espresso über dem warmen Wasserbad kräftig mit dem Schneebesen aufschlagen. Das Volumen sollte sich deutlich vergrößern.
- Zuletzt langsam den Wermut zugießen und die geschmolzene Schokolade vorsichtig unterrühren bis eine homogene Creme entsteht.
- Sahne steif schlagen und die Hälfte vorsichtig unterheben.
- Die Masse für etwa eine Stunde in den Kühlschrank stellen. Dann die restliche Sahne unterziehen und für weitere drei Stunden in das Eisfach geben.

TIPP: Das Parfait in gefrostete Gläser füllen und servieren.

*aus dem LaSelva-Sortiment