

## Weißes Schokoladenparfait mit Kirschen

**Zutaten** für 4 Personen

5 Eigelb

80 g Zucker

200 ml Frische Milch 3,5 %

250 g Kirschen

200 g weiße Schokolade, grob gehackt

500 ml Sahne

### Zubereitung

1. Eine Kastenform mit Frischhaltefolie auslegen.
2. Eigelb mit dem Zucker cremig rühren. In einem Topf Milch aufkochen und unter Rühren in die Eimasse gießen. Masse in den Topf zurückleeren und bei schwacher Hitzeiterrühren, bis sie cremige Konsistenz hat. Vom Herd nehmen, in eine Schüssel umfüllen und abkühlen lassen.
3. Kirschen waschen, halbieren und entsteinen. Gegebenenfalls ein paar ganze zur Deko zurückbehalten.
4. Etwas geraspelte weiße Schokolade beiseite stellen und Rest über Wasserbad schmelzen, etwas abkühlen lassen. Sahne steif schlagen. Flüssige Schokolade und die Hälfte der Schlagsahne in die Milch-Ei-Masse rühren, übrige Sahne unterheben. Ca. die Hälfte der Parfaitmasse in die Form füllen, Kirschen darauf verteilen, dann den Rest der Masse daraufgießen. Wer mag, rührt ein wenig um.
5. Parfait mit Frischhaltefolie zugedeckt ca. 8 Stunden gefrieren lassen.
6. Mit geraspelter Schokolade und Kirschen dekorieren und servieren.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Kühlzeit: 8,25h

Niveau: einfach