

Honig-Parfait-Guglhupf mit Mangosauce (4 Portionen)

Zutaten:

3 Eigelbe
50 g Zucker
400 g Weihenstephan Joghurt 1,5 % Fett
60 g Akazienhonig
Mark 1 Vanilleschote
100 g Vollmilchschokolade
50 g Physalis
1 Sternfrucht
1 kleine Mango
2 EL Puderzucker
etwas Zitronensaft und -abrieb
Außerdem: 8 kleine Silikon-Förmchen in Guglhupfformen

Zubereitung:

1. Eigelb mit Zucker über einem heißen Wasserbad dickschaumig aufschlagen. Creme in Eiswasser kalt schlagen. Joghurt, Honig und Vanillemark vorsichtig unterheben. Creme in Silikon-Förmchen füllen und gefrieren lassen.
2. Schokolade schmelzen. Physalis und Sternfrucht waschen und Sternfrucht in Scheiben schneiden. Früchte mit Schokolade überziehen und auf Backpapier trocknen lassen.
3. Für die Sauce Mango schälen, das Fruchtfleisch in Spalten vom Stein schneiden, würfeln und mit 1 EL Puderzucker sowie Zitronensaft und -abrieb pürieren. Parfaits stürzen, auf Tellern anrichten, mit Sauce beträufeln, mit restlichem Puderzucker bestäuben und mit Schokoladenfrüchten servieren.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten (zzgl. Gefrierzeit Parfait)

Niveau: mittel