

# Espresso-Parfait mit karamellisierten Aprikosen

Ein sahniges Eis für Kaffee-Liebhaber mit süßen Aprikosen

etwa 12 Portionen



etwas Übung erforderlich

\_\_\_\_\_ bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für die Kastenform (25 x 11 cm):

Frischhaltefolie

### Espresso-Parfait:

100 ml Whiskey-Sahne-Likör, z. B. Baileys®  
2 Btl. Instant-Espressopulver, ungesüßt (je 2 g)  
2 Eier (Größe M)  
1 Eigelb (Größe M)  
60 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
200 g kalte Schlagsahne

### Karamellierte Aprikosen:

480 g Aprikosenhälften (Abtropfgew.)  
30 g Zucker  
1 Dr. Oetker Bourbon Vanilleschote

### Zum Verzieren:

schokolierte Espressobohnen oder Mokka-Bohnen

## 1 Vorbereiten:

Kastenform möglichst glatt mit Frischhaltefolie auslegen.

## 2 Espresso-Parfait:

Likör in einem kleinen Topf erwärmen. Espressopulver hinzufügen und unter Rühren darin auflösen. Eier und Eigelb mit Zucker und Vanillin-Zucker in einer Edelstahlschüssel über dem heißen Wasserbad (Wasser darf nicht kochen!) mit einem Schneebesen dickcremig aufschlagen, bis sich das Volumen etwa verdoppelt hat. Schüssel vom Wasserbad nehmen, Likör-Espresso-Mischung zufügen und unterrühren. Sahne steif schlagen und unter die Masse heben. Parfait-Masse in eine schräg gestellte Kastenform füllen (Abb. 1) und diese über Nacht schräg ins Gefrierfach stellen.



**3 Karamellierte Aprikosen:**

Aprikosen auf einem Sieb abtropfen lassen und Flüssigkeit dabei auffangen. Zucker in einer Pfanne bei mittlerer Hitze unter Rühren schmelzen und goldbraun karamellisieren lassen. Mit 100 ml Aprikosenflüssigkeit ablöschen und köcheln lassen, bis sich der Karamell vollständig gelöst hat. Vanilleschote der Länge nach aufschlitzen und das Mark mit einem Messerrücken herauschaben. Vanillemark und Aprikosen in den Sirup geben und einmal aufkochen lassen.

**4 Verzieren:**

Espresso- oder Mokka-Bohnen hacken. Parfait stürzen und Frischhaltefolie abziehen. Parfait in etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden und mit den Schoko-Bohnen verzieren. Parfait mit den warmen Aprikosen servieren.