

WÜRZIGES KOKOSNUSS-PARFAIT



GEDRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Rotes
Pfefferschotenpüree
450g

ZUTATEN

1,5
|



- ½ l ungesüßte Schlagsahne
- 50 g Kokosnusscreme
- 1 dl Eigelb
- 1 dl Ei
- 475 g Zucker
- 1 dl Malibu
- 50 g Bresc Rotes Pfefferschotenpüree
- 1 Handvoll geröstete Kokosnussflocken
- 1 Vanilleschote

ZUBEREITUNG

Die Sahne auf Joghurtstärke klopfen. Den 225 g Zucker mit dem Malibu zu einer sirupartigen Masse kochen. In der Zwischenzeit 250 g Zucker mit dem Mark 1 Vanilleschote, dem Ei und dem Eigelb mischen. Dieses im Wasserbad auf 70°C schlagen. Die Kokosnusscreme und Pfefferschotenpüree darin auflösen. Nach Erreichen der gewünschten Temperatur die Mischung zusammen mit dem Sirup in der Küchenmaschine kalt schlagen. Die Schlagsahne mit der kalt geschlagenen Masse vermischen. Die Kokosflocken unterheben. In die gewünschten Formen gießen und einfrieren. Gegebenenfalls nach dem Stürzen mit etwas Kokosnussflocken bestreuen.