

## Festliches Weihnachtsmenü - Dessert: Schoko-Keks-Parfait

Cremige Schokolade und knuspriger Keks sind der krönende Abschluss für ein delikates Familienmahl. Das Halbgefrorene bereiten Sie am besten schon ein paar Tage vor dem Essen vor. So haben Sie zu Weihnachten selbst nicht mehr allzu viel zu tun und können einfach nur: genießen.

### Zutaten (für 8 Personen)

3 Eier

300 ml Sahne

100 g Zartbitterschokolade

60 g Zucker

1 EL Kakaopulver

Prise Salz

150 g Kekse Ihrer Wahl (hier: mit weißer Schokolade überzogene Schokokekse)

Schokosauce zum Anrichten

### Zubereitung

**Achtung: Mindestens einen Tag vorher zubereiten, muss über Nacht durchfrieren!**

Zartbitterschokolade sehr fein hacken.

Eier trennen.

Eiklar mit Prise Salz zu Schnee schlagen, währenddessen 15 g Zucker (ca. 1 EL) portionsweise dazugeben.

Sahne mit Rührgerät aufschlagen. Sobald die Sahne etwas dicklich wird, 1 EL Kakaopulver dazugeben, fast fertig schlagen und dann 15 g Zucker (ca. 1 EL) dazugeben und zu Ende schlagen.

Eigelb mit 30 g Zucker (ca. 2 EL) in Metallschüssel über Wasserbad (nur leicht kochend) mit Rührgerät 4 min cremig schlagen. Schüssel vom Topf nehmen.

Fein gehackte Schokolade zur warmen Eigelbmasse geben, schmelzen lassen und mit dem Rührgerät glatt schlagen, kurz abkühlen lassen.

2 EL Schlagsahne zur Eigelb-Schokoladenmasse geben und gut mit Schneebesen verrühren. Anschließend restliche Sahne vorsichtig unterheben. Dann in zwei Portionen Eischnee unterheben.

Kastenform (ca. 1 L Fassungsvermögen) mit Klarsichtfolie auslegen.

1/3 der Parfaitmasse in die Form geben.

Eine Lage mit Keksen ausfüllen. Mit dem zweiten Drittel der Masse bestreichen, weitere Keks-Lage hinzufügen und mit restlicher Parfaitmasse bestreichen.

Mit Folie abdecken und über Nacht waagrecht in den Gefrierschrank stellen.

Zum Servieren kurz antauen lassen und in Scheiben schneiden, mit etwas Schokosauce anrichten.

*Olaf Kosert und Antenne Brandenburg wünschen guten Appetit!*