

# Schoko – Meringata (Parfait)

<b>Kategorie:</b>	<b>Dessert</b>
<b>Schwierigkeitsgrad</b>	<b>simple</b>
<b>Arbeitszeit</b>	<b>1 Stunde</b>
<b>Ruhe-/Garzeit</b>	<b>4 Stunden</b>

## Zutaten für 4 Personen:

¼ l Sahne  
1 P. Sahnesteif

2 Eigelb  
40 g Zucker  
2 EL Rum

2 Eiweiß  
1 EL Zucker  
Prise Salz

80 g dunkle Schokolade  
50 g Baiser (Meringen)



3 Schüsseln  
Handmixer  
Küchenreibe  
Schneebeesen  
Gummispatel

## Zubereitung:

Eigelbe und Zucker schaumig schlagen bis die Masse eine helle Farbe annimmt. Rum zugeben und unterrühren. Geraspelte Schokolade und zerdrückte Meringen unterheben.

Eiweiß mit einer Prise Salz und dem EL Zucker glänzend steif schlagen und in die Eigelbmasse mit einrühren

Sahne aufschlagen und vorsichtig in die Grundmasse unterheben.

Masse in Formen umfüllen und für mind. 4 Stunden im Tiefkühler gefrieren.