

Raffaello-Parfait auf Aprikosenmus



Zutaten:

für das Parfait:

200g Sahne
400 ml Kokosmilch
12 Kugeln Raffaello
100g Kokosflocken
2 Esslöffel Zucker

für das Confit:

1 Dose Aprikosen
1 Esslöffel Amarillen-Likör
50g Zucker

Zubereitung:

1. 400ml Kokosmilch in einem Topf erwärmen und die Raffaello darin auflösen und auf etwa die Hälfte reduzieren. Die Masse etwas abkühlen lassen und mit dem Pürrierstab aufmixen bis die Masse zähflüssig ist. Noch etwas abkühlen lassen. Die Sahne sehr fest schlagen und unter die Raffaellomasse heben. Alles in eine Form gießen und in den Gefrierschrank stellen bis es fest geworden ist.

2. Für das Confit die Aprikosen inklusive Saft mit dem Amarillenlikör zusammen pürrieren, den Zucker zugeben und so lange einkochen lassen bis eine smoothieartige Konsistenz erreicht ist und abkühlen lassen

Das Parfait vor dem Servieren leicht antauen lassen, in Scheiben schneiden und auf dem lauwarmen Confit anrichten.

Tipp:

Statt der Heidelbeeren können auch z.B. Himbeeren verwendet werden. Ein Orangen-Confit passt ebenfalls gut.