

Chocoladeparfait

Ingrediënten

- 140 gram chocolade
- 6 eigelen
- 1 eetlepel melk
- 30 gram slagroom plus 2 eetlepels
- 140 gram kristalsuiker
- 100 gram stukjes chocolade
- 150 gram sinaasappelsnippers

Werkwijze

1. Laat de chocolade au bain marie smelten. Voeg de melk en twee eetlepels slagroom toe en meng dit goed.
2. Breng 10 centiliter water met de suiker aan de kook.
3. Meng de 6 eigelen in een kom en voeg beetje bij beetje het suikerstroopje toe. Zet deze massa au bain marie en blijf kloppen totdat de massa bindt. Laat het al kloppend afkoelen.
4. Voeg de gesmolten chocolade toe, de stukjes chocolade en 30 centiliter geklopte slagroom.
5. Giet de massa in een kleine cakevorm die bedekt is met plastic folie. Dek de vorm goed af en zet het minstens 6 uur in de vriezer.
6. Serveer met sinaasappelsnippers.
7. Haal de parfait 20 minuten voordat deze geserveerd wordt uit de vriezer, dan is deze goed aan te snijden.