

Parfait-monster med rom-rosiner, valnødder og chokolade

4 PERSONER

240 g florsukker
2 dl pasteuriserede æggeblommer
2 vaniljestænger
1 l piskefløde
140 g valnødder
140 g mørk chokolade, min. 65%
2 1/2 dl rosiner, udblødt i 2 dl mørk rom



TILBEREDNING

Pisk med håndmikser eller røremaskine florsukkeret med de pasteuriserede æggeblommer og de udskrabede korn fra vaniljestængerne til en tæt og luftig æggesnaps.

Pisk fløden i en separat skål og vend den grundigt sammen med æggesnapsen.

Hæld isen i en lav beholder med låg og sæt den i fryseren. Isen skal fryse i hvert fald i 5 timer, før den blandes med fyldet.

Når parfait-isen har sat sig og er næsten helt stiv, røres de grofthakkede valnødder og den grofthakkede chokolade i. Dræn kort rosinerne og rør også dem tæt ind i isen.

Sæt låget på beholderen og stil isen tilbage i fryseren i 1-2 timer, før den kan spises.

Man kan variere fyldet i isen næsten i det uendelige. Rosinerne kan erstattes med svesker, der har trukket i cognac eller armanac og efterfølgende hakkes. Valnødderne kan udskiftes med ristede hasselnødder, der evt. har trukket i karamel og derefter er blevet knust. Ligesom chokoladen kan erstattes med stykker af blød nougat



AAMANN'S APPETIT

Opskriften er fra bogen "AAMANN'S Appetit - Hyggelige retter til gode dage" af Adam Aamann, Politikens Forlag, 2012.