

Recept voor een parfait in “Viennetta“-stijl zonder ei

Ingrediënten

- 200 g pure chocolade
+ 25 g voor de garnering
- 1 blikje gezoete gecondenseerde melk
- 500 ml slagroom
- cacao



Bereiding

1. We beginnen met het maken van de chocoladelagen.
Smelt 150 g chocolade au bain-marie.
2. Haal de pan van het vuur en voeg de resterende 50 g chocolade toe.
Zo koelt de chocolade sneller af.
3. Maak met een paletmes of iets dergelijks ongeveer zeven lange, dunne repen van de chocolade op een vel bakpapier. Laat opstijven aan de lucht, in de koelkast of in de diepvries.
4. Bekleed de cakevorm met bakpapier.
Tip: met een beetje boter kun je het bakpapier vastplakken.
5. Klop de slagroom samen met de gecondenseerde melk tot een dikke massa.
6. Bedek de bodem van de cakevorm met een laagje van het slagroom-gecondenseerde melk mengsel en leg er een plak chocolade op. Herhaal het proces tot alles op is. Eindig met een laagje van het slagroom-gecondenseerde melk mengsel.
7. Zet de vorm minstens vier uur in de vriezer en laat de parfait opstijven.
8. Haal de parfait zo'n 30 minuten vantevoren uit de diepvries en plaats deze in de koelkast en stort de parfait op een schaal.
9. Smelt de chocolade voor de garnering au bain-marie. Versier de parfait met de cacao, schenk de gesmolten chocolade er in zig-zagstrepen overheen en serveer hem in plakjes.