



# Chai-Parfait

mit Haselnusscrumble und Feigenkompott

## Zutaten für 6 Personen

Eigelb	40 g
Puderzucker	30 g
Chai-Tea Sirup	30 g
Vanillesamen	1 Prise
Vollrahm   geschlagen	200 g

Weissmehl	50 g
Haselnüsse   gemahlen	50 g
Kristallzucker	50 g
Butter   kalt	75 g

Feigen   frisch	2 Stk.
Kristallzucker	20 g
Pektin	5 g
Wasser	80 g



Menge:	6 Personen
Backtemperatur:	170 °C Umluft
Schwierigkeitsgrad:	Leicht

## Zubereitung:

**1.** Schlage zu Beginn das Eigelb zusammen mit dem Puderzucker und den Vanillesamen auf. Sobald die Masse anfängt, schaumiger und etwas fester zu werden, dann kannst Du den Chai-Tea-Sirup hinzufügen und für weitere 2-3 Minuten schlagen. Schlage jetzt noch den Vollrahm auf, bis er schön fest ist und hebe diesen dann unter die Eimasse. Fülle die Mischung in einen Spritzbeutel und gib ca. 50 g der Masse in die Silikonformen. Stelle das Parfait für mindestens 2 Stunden in den Gefrierschrank.

**2.** Gib alle Zutaten für das Crumble zusammen in eine Schüssel und verknete sie rasch mit den Händen. Achte darauf, dass Du nicht zu sehr knetest, wir wollen nicht, dass ein Teig entsteht, sondern viele kleine Brösel. Verteile die fertigen Crumble auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech und backe sie im vorgeheizten Backofen für 5-8 Minuten. Während des Backens kann es natürlich sein, dass die Crumble etwas zusammenfließen, da die Butter weich wird und dann hast Du mehrere grössere Crumble. Das ist allerdings kein Problem, lasse sie nach dem Backen einfach genügend lang auskühlen und dann kannst Du sie problemlos zwischen Deinen Fingern zerbröseln.

**3.** Schneide die Feigen in kleine Stückchen und gib diese anschliessend mit dem Wasser in eine kleine Pfanne und koche es auf. Reduziere dann die Hitze und lass die Mischung ein paar Minuten vor sich hin köcheln. Vermische den Zucker zusammen mit dem Pektin und füge ihn dann der Mischung hinzu. Koche das Kompott noch so lange ein, bis es andickt. Du kannst auch noch etwas Lebensmittelfarbe hinzufügen, damit das Kompott nicht so gräulich-braun aussieht.

**4.** Löse immer nur zwei Parfaits vorsichtig aus der Form und gib den Rest zurück in den Gefrierschrank. Das ist wichtig, da die Parfaits rasch antauen. Gib die beiden, die Du aus der Form gelöst hast, auf eine drehbare Tortenplatte. Stelle diese in einen grösseren Karton und besprühe dann die Parfaits mit dem Velvet Spray. Gib die ummantelten Parfaits zurück in den Gefrierschrank und wiederhole die Schritte, bis alle mit der Kakaobutterfarbe umhüllt sind. Zum Servieren haben wir Feigen geviertelt und diese auf das Parfait gesetzt. Noch etwas frische Minze, den Crumble und das Kompott auf dem Teller verteilen und schon hast Du ein zauberhaftes Dessert kreiert. Geniesse es und viel Spass beim kreativ sein!