

Amaretto - Karamel - Parfait mit Schokosauce

Kategorien: Eis, Parfait

Zutaten für: 8 Portion(en)

PARFAIT

50	Gramm	Amarettini ital.	Mandelkekse
2	Essl.	Amaretto	Mandellikör
100	Gramm	Zucker	für den Karamel
1	Ltr.	Sahne	für den Karamel
4		Eigelb	
20	Gramm	Zucker	
1	Essl.	Amaretto	
1	Prise	Salz	
1	Ltr.	Sahne	

SAUCE

100	Gramm	Cafe-Creme-Schokolade	
50	Gramm	Halbbitter-Kuvertüre	
1	Ltr.	Sahne	

DEKORATION

Pudierzucker
Kakao

Anleitung:

Die Amaretti in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz odereinem schweren Topf grob zerkleinern. Mit dem Amaretto beträufeln. Den Zucker in einem Topf mit schwerem Boden goldbraun karamelisieren lassen (dabei erst rühren, wenn der Hauptteil des Zuckers geschmolzen ist). Mit der Sahne aufgiessen (Vorsicht: schäumt!) und so lange köcheln lassen, bis sich der Karamel aufgelöst hat. Die Eigelb mit dem Zucker, dem Salz und dem restlichen Amaretto in einen Schlagkessel geben und mit den Quirlen des Handrührers in etwa 7 Minuten hell und cremig aufschlagen. Dann die heisse Karamelsahne unter Rühren zugießen. Den Schlagkessel jetzt auf ein heisses Wasserbad setzen und so lange weiterschlagen, bis die Masse etwaseindickt (die Masse darf aber nicht kochen, sonst gerinnt das Eigelb). Dann den Schlagkessel in Eiswasser setzen und die Karamelmasse kaltschlagen. Die Sahne steif schlagen und mit einem Schneebesen unter die Karamelmasse ziehen, dann die Amarettini einrühren. Die Masse in eine mit Klarsichtfolie ausgelegte Kastenform giessen, mit der überhängenden Folie abdecken und für mindestens 5 Stunden, besser aber über Nacht, in ein Gefrierfach stellen. Es empfiehlt sich, die Masse nach etwa 45 Minuten und nochmals nach ca. 90 Minuten mit einer Gabel durchzurühren, um die Amarettini gleichmässig zu verteilen. Für die Sauce die Schokolade zerkleinern und mit der Sahne in einen Topf geben. Erhitzen, bis die Schokolade geschmolzen ist. (Dies kann man auch sehr gut in der Mikrowelle machen.) Die Sauce erkalten lassen. Das Parfait 15 Minuten vor dem Servieren aus dem Gefrierfach nehmen und im Kühlschrank antauen lassen. Dann die Form kurz in heisses Wasser halten und auf eine Platte stürzen. Weisse Portionsteller mit Pudierzucker und wenig Kakao überstäuben, 1-2 Scheiben Karamel-Parfait darauflegen und etwas von der Schokosauce angießen. Für eine weihnachtliche Dekoration kann man sich eine Schablone für Sterne oder einen kleinen Tannenbaum schneiden. Man bestreut den Teller nur mit Pudierzucker, legt dann die Schablone auf den Rand und streut mit Kakao aus.

Amaretto - Karamel - Parfait mit Schokosauce

(Fortsetzung)