

Pinienkerne - Parfait

Kategorien: Parfait, Eis

Zutaten für: 4 Portionen

50	Gramm	Pinienkerne
1/4	Ltr.	Milch
3		Eigelb
3		Eiweiss
1/4	Ltr.	Sahne
40	Gramm	Zucker, (1)
20	ml	Amaretto
40	Gramm	Zucker, (2)
20	Gramm	Zucker, (3)

Anleitung:

Zucker (1) in einer Pfanne karamelisieren, vom Feuer nehmen und die grob gehackten Pinienkerne zugeben, auf kleines Feuer stellen und etwas anfärben lassen (aufpassen !!), auf einem mit Backpapier belegten Blech ausgiessen und abkühlen lassen. Anschliessend, klein brechen.

Eigelbe mit Zucker (2) und Milch auf dem Wasserbad schaumig schlagen, bis die Mischung eindickt bei etwa max 60°C (ja nicht kochen lassen !).

Rahm steifschlagen, vorsichtig unterziehen. Amaretto unterrühren. Eiweisse steif schlagen, Zucker (3) zugeben, noch etwas schlagen. Sehr vorsichtig unterziehen. Pinienkerne-karamel vorsichtig unterziehen. In einer geeigneten Form einfüllen und sofort tiefgefrieren.