

Wallnuss - Parfait

Kategorien: Dessert, Parfait, Eis

Zutaten für: 4 Portionen

PARFAIT

3	Essl. Zucker
100	Gramm Wallnuesse, gehackt
2	Eigelbe
1	Ausgekratzte Samen einer Vanilleschotte
5	Essl. Zucker
250	ml Rahm
2	Eiweisse
1	Essl. Zucker fuer die Eiweisse

SAUCE

150	Gramm Zucker
50	Gramm Wallnuesse, gehackt
100	ml Rahm

Anleitung:

Parfait Die 3 Esslöffel Zucker in einer Pfanne karamelisieren, vom Feuer Nehmen und die gehackten Nuesse zugeben, auf kleines Feuer Stellen und etwas anfaerben lassen (aufpassen !!), auf einem mit Backpapier belegten Blech ausgiessen und abkuehlen lassen. Eigelbe mit dem Zucker schaumig schlagen, bis die Mischung weisslich Wird. Vanille zugeben, durchmischen. Rahm steifschlagen, vorsichtig unterziehen. Eiweisse steif schlagen, Zucker zugeben, noch etwas schlagen. Sehr vorsichtig unterziehen. Wallnusskaramel vorsichtig unterziehen (etwas schwierige Operation !). In einer geeigneten Form einfuellen und sofort tiefgefrieren. Sauce Zucker in einer Pfanne karamelisieren, vom Feuer nehmen und die Gehackten Nuesse zugeben, auf kleines Feuer stellen und etwas Faerben lassen (aufpassen !!). Vom Feuer nehmen und SOFORT Rahm zugeben; auf kleinem Feuer koecheln lassen, bis der Karamel sich Aufgeloest hat. Beachten: die Sauce kann 5 bis 6 Tage im Kuehlschrank aufbewahrt Werden.

Vor dem Servieren im Wasserbad aufwaermen. >> Servieren << Die lauwarme Sauce auf die Teller bringen, Parfait darauf stellen, Sofort servieren