

Torrone - Parfait

Kategorien: Parfait, Eis, Küche, Dessert, Land

Zutaten für: 1 Rezept

KÖSTLICHE SICILIANISCHE DESSERT-SPEZIALITÄT

100	Gramm	Geschälte Mandeln
50	Gramm	Pistazien (L)
3	Essl.	Puderzucker
80	Gramm	Kandierte Kirschen (L)
50	Gramm	Zartbitterschokolade (L)
200	Gramm	Zucker
4		Eigelb
2		Eier
1/2		Vanilleschote, das Mark davon (L)
4		Eiweiß (L)
2	Essl.	Guten Honig
500	ml	Frische Sahne

Anleitung:

Mandeln und Pistazien grob hacken und in eine Pfanne geben. Mit dem Puderzucker bestäuben und hell karamellisieren, auf einem Teller auskühlen lassen.

Die Kirschen und die Schokolade klein schneiden. In einem kleinen Topf 180 g Zucker mit 50 ml Wasser einmal aufkochen lassen, Eier, Eigelb und Vanillemark schaumig schlagen. Den noch heißen Zuckersirup unter Rühren dazugießen und solange weiterschlagen, bis eine dickschaumige, kalte Masse entstanden ist.

Eiweiß mit restlichem Zucker und Honig zu einem festen, cremigen Schnee schlagen. Sahne steif schlagen, mit dem Eischnee mischen und ein Drittel davon unter die Schaummasse rühren. Den Rest zusammen mit Mandeln, Pistazien, Kirschen und Schokolade unterheben.

Masse in eine mit Klarsichtfolie ausgelegte Kastenform (1 ½ Liter Inhalt) füllen und glatt streichen. Einen entsprechend breiten Streifen Backpapier auf die Creme legen. Die Form in das Tiefkühlgerät stellen und die Schaummasse vollkommen durchfrieren lassen.

Die Form etwa 30 Minuten vor dem Servieren aus dem Tiefkühlgerät nehmen und das Parfait im Kühlschrank temperieren. Erst jetzt das Parfait in Scheiben schneiden und auf gut gekühlten Tellern anrichten.