

Mandel-Parfait mit Amaretto

Für 8-10 Personen:

| | | |
|-------------------|--------------------------|-------------|
| 150 g Amarettini | 5 EL Marsala | 7 Eigelb |
| 120 g Puderzucker | Mark einer Vanilleschote | 500 g Sahne |
| Amaretto | Früchte | |

Die Amarettini in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz grob zerbröseln. 50 Gramm Brösel abnehmen, mit Marsala oder Vin Santo beträufeln und beiseite stellen.

In einem Topf etwas Wasser aufkochen und die Hitze soweit reduzieren, dass das Wasser nur noch siedet. Eigelb, Zucker und Vanillemark in eine auf den Topf passende Metallschüssel geben. Die Schüssel auf den Topf setzen (der Boden sollte das Wasser nicht berühren) und die Eiermasse mit einem Schneebesen oder Handrührgerät aufschlagen, bis sie hellgelb und dickcremig ist. Die Schüssel aus dem Wasserbad nehmen, in ein Eiswasserbad stellen und die Masse kalt schlagen. Die eingeweichten Amarettini und den Amaretto unterrühren. Die Sahne steif schlagen. Etwa ein Drittel unter die Eiermasse rühren, den Rest portionsweise mit dem Teigschaber unterheben.

Eine Kasten- oder Terrinenform (ca. 30 cm lang) so mit Backpapier oder Frischhaltefolie auslegen, dass Papier oder Folie an den Längsseiten etwas überstehen. Die Hälfte der Parfaitmasse einfüllen, die restlichen zerbröselten Kekse hineingeben und die restliche Parfaitmasse daraufgeben. Nach Wunsch einen Löffelstiel spiralförmig durch die Masse ziehen, sodass sich die Brösel etwas verteilen. Das Parfait mindestens vier Stunden oder über Nacht gefrieren lassen.

Mandel-Parfait 20 bis 30 Minuten vor dem Servieren aus dem Tiefkühler nehmen, stürzen und die Folie abziehen. In Scheiben schneiden und nach Belieben mit eingelegten Zwetschgen, Kirschen oder frischen Beeren anrichten.

Tipp:

Sie können das Parfait auch portionsweise in Tassen einfrieren und direkt darin servieren.

Cornelia Poletto am 06. März 2016