

Walnussparfait bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

2 Eier, 1 Dotter, 110 gr Puderzucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 2 Blatt Gelatine, 1 l Sahne, 1 kleine Stamperl Rum, 1 kleine Stamperl Nusslikör, 100 gr geriebene Walnüsse, Schokoladespäne und geriebene Nüsse zum Verzieren.

Die Vorbereitungen:

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, die Eier, den Dotter, Puderzucker und Vanillezucker mit einer Schneerute über einem heißen Wasserbad schaumig aufschlagen, danach von der Kochstelle nehmen, die Gelatine gut ausdrücken, in der Dottermasse auflösen und diese solange weiterschlagen, bis sie erkaltet ist.

Die Zubereitung:

Die Sahne steif aufschlagen und zusammen mit Rum, Nusslikör und Walnüssen vorsichtig unter die Eiermasse heben, eine Parfaitform mit Folie auslegen, die Nussmasse einfüllen und mindestens 4 Stunden im Tiefkühlfach frieren lassen, danach das Parfait aus der Form nehmen, von der Folie lösen und mit einem in heißes Wasser getauchten, abgetrockneten Messer portionieren, vor dem Servieren das Parfait mit Schokoladespänen und Walnüssen verzieren. Guten Appetit!