



Haselnuß - Parfait

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Eisparfait „Die Spitze der Eiscrèmeherstellung“.

Zutaten

- 1/4 l Sahne
- 100 g Zucker
- 6 Eigelbe
- 30 g Marzipan
- 50 g grob gemahlene Haselnüsse
- 2 El Amaretto

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Die Eigelbe und den Zucker auf einem Wasserbad heiß aufschlagen,

Schritt3

gut ausgaren lassen, bis eine crèmig - voluminöse Konsistenz erreicht ist. Das zerbröckelte Marzipan zerfallen lassen und den Amaretto dazu geben; abkühlen lassen. Die Haselnüsse, in etwas Butter und Puderzucker anrösten, zur Masse geben.

Schritt4

Die steif geschlagene Sahne in zwei Schritten vorsichtig unterheben.

Schritt5

In Förmchen (oder passende Tassen) , Pastetenformen, Rinnen oder auch Bomben abfüllen. (Vorher

mit Klarsichtfolie auskleiden, erleichtert später das Stürzen)

Schritt6

5 - 6 Stunden. im Tiefkühlfach/ Tiefkühltruhe frieren, dann stürzen, besser am Vortag setzen.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Grundsätzlich ein Parfait nicht zu kalt servieren damit es seine zart schmelzende Konsistenz entwickeln kann.

Schritt9

Mit verschiedenen leichten Soßen wie: Moccasahne, Vanilleschaum, kalter Amaretto Sabayon etc. servieren.

Schritt10

Nahezu alle frischen, vollreifen Früchte, nach Tagesangebot und Saison sind dazu kombinierbar.

Rezeptart: Eisparfaits **Tags:** einfach, gut vorzubereiten, köstlich, leicht, parfait, softig, weihnachtlich

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/haselnuss-parfait/>