

Parfait von Macadamia Nuss Krokant mit Sauce Suchard

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Köstlich „Crunchy“, mit Cognac - Schokoladensoße, gut am Vortag zuzubereiten

Zutaten

- Für das Parfait:
- 4 Eigelbe
- 120 g Macadamia Nüsse, grob gehackt
- 3 El Nougat
- 3 El Zucker
- 200 g geschlagene Sahne
- Mark 1 Vanilleschote
- 1 Prise Salz
- Für die Sauce Suchard:
- 3 El Puderzucker
- 1 Tafel Suchard Bitterschokolade
- 2 cl Cognac oder Weinbrand
- 3 El Sahne

Zubereitungsart

Schritt1

Der Macadamia Nuss Krokant:

Schritt2

Den Puderzucker mit 2 - 3 El Puderzucker zunächst erhitzen, auflösen. Das Wasser wieder verkochen lassen und dann zu einem hellbraunen Karamell brennen. Die grob gehackten Macadamia Nüsse dazu geben, 1- 2 min. zusammen karamellisieren und flach auf ein gefettetes Pergamentpapier leeren.

Schritt3

Auskühlen lassen, zunächst in grobe Stücke brechen, anschließend mit einem Rollholz grob überrollen, stoßen.

Schritt4

Das Parfait:

Schritt5

Die Eier mit dem Zucker, dem Vanillemark und einer Prise Salz auf einem heißen Wasserbad intensiv und schaumig aufschlagen, bis sich das Volumen nahezu verdoppelt hat und die Eigelbe gut ausgegart sind. Den warm geschmolzenen Nougat unterrühren, abkühlen lassen.

Schritt6

Zunächst den gestoßenen Nusskrokant (bis auf eine kleine Menge für die Garnitur) und die geschlagene Sahne in 2 Schritten unterheben.

Schritt7

In Portionsförmchen / Timbale, ersatzweise Kaffeetassen oder in eine mit Klarsichtfolie ausgelegte Kastenform geben. Glatt streichen und mit der überstehenden Folie verschließen.

Schritt8

Für wenigstens 5 - 6 Stunden in den Gefrierschrank geben, besser am Vortag setzen.

Schritt9

Die Schokoladensoße:

Schritt10

Die Schokolade zerbröckeln und in 3 El Sahne auf dem heißen Wasserbad schmelzen, mit dem Cognac abschmecken.

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

Das Parfait zeitig aus der Kühlung nehmen, denn Parfaits entwickeln ihren unvergleichlichen Schmelz erst, wenn sie nicht zu Kalt / hart gefroren serviert werden.

Schritt13

Die Förmchen kurz in heißes Wasser halten, dann lassen sie sich leichter stürzen.

Schritt14

Mit Hilfe der Klarsichtfolie geht es mit den Kastenformen leichter, das Parfait in fingerdicke

Scheiben schneiden.

Schritt15

Auf gekühlten Desserttellern anrichten und etwas Macadamia Krokant darüber streuen, die Schokosoße drum herum geben.

Rezeptart: Eisparfaits **Tags:** cognac, schokolade

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/parfait-von-macadamia-nuss-krokant-mit-sauce-suchard/>