Nuss-Parfait

Dieses Rezept sollte man sich merken! Das Nuss-Parfait ist ein wunderbares Dessert, das sich hervorragend als Abschluss eines mehrgängigen Menüs eignet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Ruhezeit: 4,0 h

Gesamtzeit: 4,7 h

Zutaten

2 Stk.	Eigelb
1 Stk.	Ei
50 g	Staubzucker
1 TL	Vanillezucker
1 EL	Haselnusslikör (oder Rum)
50 g	Haselnüsse (geröstet)
300 ml	Schlagobers
Nach Belieben	Schokosauce (zum Verzieren)
Nach Belieben	Erdbeeren (zum Verzieren)

Zubereitung

1. Für das Nuss-Parfait die Haselnüsse grob hacken. Eine Pfanne (ohne Fett) erhitzen und die Nüsse darin anrösten. Vom Herd nehmen und vollständig (!) abkühlen lassen.

2. In der Zwischenzeit das Wasser für das Wasserbad auf etwa 80°C erhitzen. In einer Stahlschüssel über dem Wasserbad das Ei mit dem Eigelb, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Vom Wasserbad nehmen und kalt schlagen.

3. Schlagobers steif schlagen und zusammen mit den kalten Haselnüssen vorsichtig unterheben. Eine Kastenform mit Frischhaltefolie auslegen. Die Masse hineinfüllen und glattstreichen.

4. Mit Frischhaltefolie abdecken und mindestens 4 Stunden lang in das Gefrierfach stellen. Kurz vor dem Servieren herausnehmen, in Scheiben schneiden und nach Belieben mit frischen

Erdbeeren und/oder Schokosauce verzieren.

Tipp

Natürlich kann das Nuss-Parfait anstatt mit Haselnüssen auch mit anderen Nüssen wie z.B. Walnüssen oder Pistazien zubereitet werden.