

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.	<u>Ei</u>
50 g	Staubzucker
1 TL	<u>Vanillezucker</u>
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.