

Eisparfait im Schokospitz

Nougatparfait: 8P

1 Ei + 2 Dotter + 50g Zucker
 wenig Likör (Bellis)
 100g Nougatmasse
 (oder Nougatschokolade)
 ¼ l Schlagobers

Walnusskrokanteis / Mandelkrokanteis

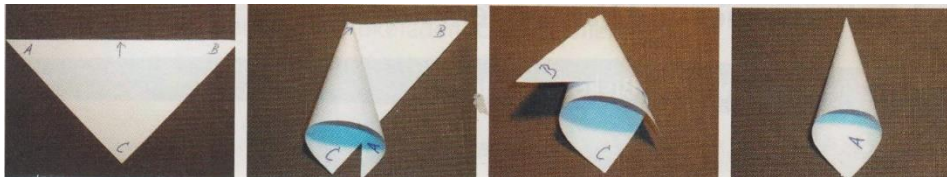
2 Eier + 2 Dotter + 80g Zucker
 1 TL Orangenlikör
 100g Nusskrokant grob gehackt
 ¼ l Schlagobers

Krokant:

2-3 El Zucker schmelzen, 100g ganze Walnüsse oder Mandelblättchen unterrühren, auf ein beöltes Teller leeren, abkühlen lassen, grob hacken (Mandelkrokant in einem Sackerl mit dem Schnitzelklopfer zerkleinern)

Zubereitung:

- Schokospitz vorbereiten



Tüte aus Kopierpapier formen, mit Tixo fixieren, erwärmte Kuvertüre einfüllen und wieder ausleeren, fest werden lassen

- Nougat schmelzen oder Nusskrokant bereiten
- Eier, Dotter und Zucker über Dampf dickschlagen (bis das Muster vom Mixerquirl erhalten bleibt), Masse kalt schlagen, Likör und Nougat (oder Nusskrokant) in die Eimasse rühren, geschlagenes Obers unterheben, in vorbereitete Schokotüten oder Formen füllen, 4-6h tiefkühlen, Tixo mit einem scharfen Messer aufschneiden, Papier vorsichtig entfernen, Parfait mit frischen Früchten servieren

Rezept von Fl. Maria Lehner

