Heidelbeer-Parfait mit Torrone

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Heidelbeeren, tiefgefroren	400 g
Zucker	210 g
Torrone	100 g
Schlagsahne	400 g
Eier	4 St.
Zimt	1 TL
Crème fraîche	200 g
Mandeln, ganz	50 g
Minze, frisch	10 g

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Schüssel, hohes Gefäß, kleiner Topf, kleine Pfanne, Kastenform 28 cm, Küchenkrepp, Frischhaltefolie, Pürierstab, Handrührgerät mit Schneebesen

1. 300 g Heidelbeeren leicht auftauen lassen. In einem hohen Gefäß mit 60 g Zucker pürieren. Torrone in Würfel schneiden. Eine Kastenform mit Frischhaltefolie auskleiden, dabei an den Rändern Frischhaltefolie überlappen lassen.

2. In einem hohen Gefäß Sahne mit einem Handrührgerät mit Schneebesen steif schlagen.

3. In einem Topf ca. 500 ml Wasser aufkochen. Eier trennen, Eiweiß anderweitig verwenden. In einer Schüssel Eigelb, Zimt und 130 g Zucker über dem heißen Wasserbad ca. 5 Min. schaumig aufschlagen, bis die Masse eine dickflüssig cremige Konsistenz hat. Schüssel vom Wasserbad nehmen und Crème fraîche unterheben.

4. Die Hälfte der Ei-Zimt-Masse in eine weitere Schüssel geben. Schlagsahne gleichmäßig auf beide Schüsseln verteilen und vorsichtig unterheben. In eine Schüssel das Heidelbeerpüree geben und vermengen. In die andere Schüssel Torrone geben.

5. Heidelbeermasse in die Kastenform geben. Weiße Torrone-Masse darübergeben und mit einer Gabel von oben nach unten ein leichtes Spiralmuster hineinzeihen. Heidelbeer-Parfait mit überlappender Frischhaltefolie komplett abdecken und für ca. 8 Std. oder über Nacht tiefkühlen.

6. Vor dem Servieren eine Pfanne auf hoher Stufe erhitzen. Mandeln ca. 2 Min. goldbraun rösten. Mit 2 EL Zucker bestreuen und ca. 1 Min. karamellisieren lassen. Auf

Backpapier trocknen lassen und karamellisierte Mandeln grob hacken. Minze waschen, trocken schütteln und von den Stielen zupfen. Übrige gefrorene Heidelbeeren leicht antauen lassen.

7. Heidelbeer-Parfait aus der Form lösen, Frischhaltefolie abziehen und in Scheiben schneiden. Die Scheiben nach Belieben schräg halbieren und mit geeisten Heidelbeeren, Minze und karamellisierten Mandeln servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	733 kcal
Kohlenhydrate	87 g
Eiweiß	16 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	34 g