



# 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

- 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.
- In einem hohen Gefäß Sahne mit einem Handrührgerät mit Schneebesen steif schlagen.
- 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.
- 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.
- Heidelbeermasse in die Kastenform geben. Weiße Torrone-Masse darübergeben und mit einer Gabel von oben nach unten ein leichtes Spiralmuster hineinzeichnen. Heidelbeer-Parfait mit überlappender Frischhaltefolie komplett abdecken und für ca. 8 Std. oder über Nacht tiefkühlen.
- 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