



Torrone-Parfait mit heißer Schokoladensoße

Zeit gesamt
🕒 5h 30min

Zubereitungszeit
👉 30min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 8 Portionen

Torrone	150 g
Mandeln, ganz	50 g
Schmelzschokolade, zartbitter	250 g
Vanilleschote	1 St.
Zucker	75 g
Wasser	75 ml
Eier	3 St.
Schlagsahne	500 g
Himbeeren, frisch	100 g
Heidelbeeren, frisch	100 g

Zubereitung

1. Eine Kastenform mit Frischhaltefolie auskleiden. Torrone in kleine Würfel schneiden. Mandeln und Schokolade grob hacken. Vanilleschote längs aufritzen und das Mark herausschaben. In einem Topf Zucker, Vanillemark und Wasser ca. 4 Min. aufkochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
2. Eier trennen. In einer Schüssel Eigelbe ca. 5. Min schaumig aufschlagen. Den noch heißen Vanillesirup unter ständigem Rühren vorsichtig unter die Eimasse heben. Torrone, Mandeln und 1/4 der Schokolade zur Eimasse geben und unterrühren.
3. In einem hohen Gefäß 300 ml Sahne steif schlagen und vorsichtig unter die Eimasse heben. Masse in die Kastenform geben und für ca. 6 Stunden oder über Nacht tiefkühlen.
4. Vor dem Servieren in einem Topf 200 ml Sahne aufkochen, vom Herd nehmen und die übrige Schokolade darin schmelzen. Beeren waschen und abtropfen lassen. Torrone-Parfait aus der Form lösen, in Scheiben schneiden und die Scheiben schräg halbieren. Parfait mit heißer Schokoladensauce und Beeren anrichten und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	447 kcal
Kohlenhydrate	42 g
Eiweiß	9 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	26 g