

Rezept

Knuspriges Pekannuss-Parfait

Ein Rezept von Knuspriges Pekannuss-Parfait, am 26.04.2024

Zutaten

50 g Pekannusskerne	100 g Zucker
200 ml Milch	ausgekratztes Mark von 1 Vanilleschote
2 Eigelb	150 g Sahne
2 Msp. Zimtpulver	1 EL Amaretto (nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 245 kcal

Zubereitung

1. Die Nüsse grob hacken. 40 g Zucker in einem Pfännchen hellbraun karamellisieren. Nüsse mit 2 Gabeln unterrühren und karamellisieren lassen. Möglichst flach auf Backpapier verteilen und abkühlen lassen.
2. Die Milch mit Vanillemark aufkochen und warm halten. Eigelbe (wichtig: es sollte kein Eiweiß mehr daran sein) mit dem übrigen Zucker mit dem Schneebesen weißcremig rühren. Die warme Vanillemilch schöpfkellenweise dazugeben, dabei kräftig weiterrühren. Die Eiermilch in einen Topf geben und langsam unter Rühren erhitzen, bis sie cremig und leicht dicklich wird – sie darf aber nicht kochen, sonst stockt das Eigelb. Creme in eine Schüssel füllen (sind Klümpchen darin, durch ein feines Sieb gießen) und mit den Quirlen des Handrührgeräts bei mittlerer Stufe 15 Min. lang luftig aufschlagen, bis sie abgekühlt ist. Zugedeckt 1 Std. kalt stellen.
3. Inzwischen das Nusskaramell grob hacken. Sahne mit Zimtpulver steif schlagen und mit dem Likör (nach Belieben) unter die gekühlte Creme heben. Die Nüsse daraufstreuen und leicht in die Creme drücken. In eine rechteckige Gefrierdose (ca. 750 ml Inhalt) füllen und mindestens 4 Std. im Tiefkühlfach gefrieren lassen. Zum Servieren die Form kurz in heißes Wasser tauchen, das Parfait stürzen, in Scheiben schneiden und auf Desserttellern anrichten.