

Rezept

Rumtopf-Parfait mit Mandelkrokant

Ein Rezept von Rumtopf-Parfait mit Mandelkrokant, am 25.04.2024

Zutaten

500 g Rumtopf Früchte	1 Ei (M)
2 Eigelb (M)	2 EL Zucker
6 cl Rumtopf Flüssigkeit	1/2 TL gemahlener Piment
1 Msp. gemahlener Pfeffer	500 g Sahne
etwas Öl zum Schneiden	100 g Sahne
150 g Zucker	100 g Butter
2 EL Honig	50 g Orangeat
150 g Mandelblättchen	

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 10 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 615 kcal

Zubereitung

1. Für das Parfait 10 Portionsförmchen (je ca. 150 ml) im Tiefkühlfach kalt stellen. 200 g Rumtopf Früchte abwiegen, den Rest für die Deko aufbewahren. Das Ei, die Eigelbe und den Zucker in einer Metallschüssel über einem kochenden Wasserbad mit dem Schneebesen oder dem elektrischen Handrührgerät dickschaumig schlagen. Das Spülbecken mit kaltem Wasser füllen, die Schüssel hineinstellen und die Creme weiterschlagen, bis sie lauwarm abgekühlt ist. Rumtopf Flüssigkeit, Piment, Pfeffer und die Rumtopf Früchte unterziehen. Die Sahne mit dem elektrischen Handrührgerät steif schlagen und unter die Creme heben. Die Parfaitmasse in die eisgekühlten Förmchen füllen und im Tiefkühlfach mindestens 4 Std. gefrieren lassen.
2. In der Zwischenzeit für den Krokant die Sahne mit Zucker, Butter und Honig in einen kleinen Topf geben und in etwa 5 Min. sirupartig einkochen lassen. Prüfen Sie die Konsistenz der Sahnemischung, indem Sie mit einem Teelöffel eine kleine Menge abnehmen und kurz in kaltes Wasser halten. Anschließend sollten Sie die Masse zu einem Faden ziehen können. Das Orangeat fein hacken und mit den Mandelblättchen unter die Sahnemischung ziehen.
3. Den Backofen auf 200° (180° Umluft) vorheizen. Die Mandelmasse gleichmäßig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und im Ofen (Mitte) in 12-15 Min. goldbraun backen. Die Krokantplatte aus dem Ofen nehmen, auf ein Brett stürzen und das Papier abziehen. Den Mandelkrokant sofort mit einem leicht geölten großen Messer in 2 x 10 cm große Streifen schneiden, dabei nach jedem Schnitt abwischen. Nach Belieben können Sie die Krokantplatte auch zuerst abkühlen lassen und anschließend in unregelmäßige Stücke brechen.
4. Zum Servieren die Förmchen kurz in heißes Wasser tauchen und das Parfait auf Teller stürzen. Das Rumtopf-Parfait mit den restlichen Rumtopf Früchten und dem Mandelkrokant anrichten.