

Rezept

Torrone-Parfait mit Schokoladensauce

Ein Rezept von Torrone-Parfait mit Schokoladensauce, am 03.06.2025

Zutaten

1 Vanilleschote	150 ml Milch (3,8 % Fett)
3 Eigelbe (Größe M)	40 g Zucker
100 g Torrone mit Mandeln (aus dem Feinkostregal)	350 g Sahne
1 EL Mandellikör (z. B. Amaretto)	1 EL Weinbrand
Schokoladensauce zum Servieren	Kasten- oder Terrinenform (1 l Inhalt)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 585 kcal

Zubereitung

1. Die Vanilleschote längs aufritzen und das Mark herausschaben. Schote und Mark mit der Milch in einem kleinen Topf aufkochen lassen. In einem zweiten Topf ein heißes Wasserbad vorbereiten.
2. Eigelbe und Zucker in einem Schlagkessel mit dem Schneebesen glatt verrühren. Die heiße Vanilmilch zügig unter Rühren in die Eigelb-Zucker-Mischung gießen. Die Schüssel auf das heiße Wasserbad setzen und mit einem Gummispatel zur Rose abziehen. Die Vanillemasse durch ein feines Sieb in eine kalte Schüssel streichen, auf ein kaltes Wasserbad setzen und kalt rühren.
3. Den Torrone in 1 cm große Stücke schneiden. Die Sahne mit dem Handrührgerät cremig fest aufschlagen. Behutsam unter die Vanillemasse heben. Mandellikör, Weinbrand und Torronewürfel einrühren.
4. Die Form mit feuchter Klarsichtfolie auslegen. Die Parfaitmasse einfüllen und mindestens 8 Std. oder über Nacht tiefkühlen.
5. Die Form etwa 20 Min. vor dem Servieren aus dem Tiefkühlgerät nehmen und etwas antauen lassen. Das Parfait auf eine Platte stürzen, die Folie abziehen. Ein langes Messer in heißes Wasser tauchen und das Parfait in Scheiben schneiden. Mit der Schokoladensauce servieren.