Rezept

Turrón-Parfait

Ein Rezept von Turrón-Parfait, am 18.05.2025

Zutaten

- **300 g** Sahne
- **20 g** Orangeat
- **20 g** Edelbitterschokolade
- **60 g** Zucker
- **6** Dessertförmchen (à 100 ml Inhalt)
- **75 g** turrón duro imperial
- **2 EL** spanischer Brandy (nach Belieben)
- **4** Eigelbe
- **1** Vanilleschote

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 6 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 340 kcal

Zubereitung

1. Die Dessertförmchen ins Tiefkühlfach stellen. Die Sahne in eine Metallschüssel geben und in den Kühlschrank stellen.

2. Den turrón so weit es geht von der Oblate befreien und mittelfein hacken. Das Orangeat fein hacken und nach Belieben in einer Tasse mit dem Brandy mischen. Die Schokolade klein hacken.

3. Die Sahne steif schlagen und wieder in den Kühlschrank stellen. Die Eigelbe und den Zucker in eine Schüssel geben. Die Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark mit einem Messer herauskratzen und hinzufügen. Mit dem Handrührgerät in etwa 3 Min. weißschaumig aufschlagen.

4. Den turrón, das Orangeat mit Brandy und die Schokolade mit dem Schneebesen unter die Eiermasse mischen. Zuerst eine Hälfte der Schlagsahne unterrühren, dann die restliche Sahne vorsichtig unterheben.

5. Die Parfaitmasse in die eiskalten Dessertförmchen füllen. Die Förmchen kräftig auf die Arbeitsfläche stoßen, damit sich keine Luftblasen bilden. Mindestens 4 Std. ins Tiefkühlfach stellen.

6. Zum Servieren eine Schale mit heißem Wasser bereitstellen. Die Parfaits mit einem spitzen Messer am Rand lösen. Die Dessertförmchen kurz zur Hälfte ins heiße Wasser tauchen und auf einen Dessertteller stürzen. Nach Belieben mit frischen Früchten oder Beeren garnieren oder mit warmer Schokoladensauce servieren.