



VINI DELLA VALLE

Krokant- Schaumgefrorenes

Für 4 Personen.
Zubereitungszeit ca. 40
Minuten.

Zutaten

80	gr.	Zucker (1)
120	gr.	Mandelnstifte gemahlen
4	stk.	Eigelb
70	gr.	Zucker (2)
1	stk.	Vanillestängel
50	gr.	Honig
200	gr.	Doppelrahm
300	gr.	Rahm

Zubereitung:

Für das Parfait in einer Pfanne den Zucker (1) zu hellbraunem Caramel schmelzen. Die Mandeln beifügen, alles gut mischen und sofort auf ein Backpapier geben. Auskühlen lassen. Dann in einen Plastikbeutel geben und mit dem Wallholz grob zerbröseln.

Eigelb und Zucker (2) zu einer hellen, dicklichen Creme aufschlagen; dies dauert auch mit dem Handrührgerät oder mit der Küchenmaschine 7-8 Minuten. Die Creme sollte eine sabayonartige Konsistenz haben.

Den Vanillestängel der Länge nach aufschneiden und die Samen herauskratzen. Diese mit dem Honig zum Doppelrahm geben und gut verrühren.

Den Rahm steif schlagen. Eimasse und Krokant unter den Doppelrahm mischen, dann portionenweise den geschlagenen Rahm unterziehen. Die Parfaitmasse in eine mit Klarsichtfolie ausgelegte Terrinenform oder in kleine Portionenförmchen füllen. Das Parfait mindestens 4 Stunden im Tiefkühler gefrieren lassen.

