

Spaghetti, Gnocchi und Risotti: Die besten Rezepte!



REZEPTVIDEO

Pralinen-Parfait by Caminada

Zutaten

70 g Kuvertüre
 30 g Pralinenmasse
 2 Eigelb
 1 Ei
 120 g Zucker
 2 EL Wasser
 1 Vanilleschote
 etwas Orangenabrieb
 10 ml Rum
 10 ml Amaretto
 10 ml Whiskey
 10 ml Cointreau
 500 ml Rahm, halbgeschlagen



Walnusskrokant

100 g Zucker
 100 g Walnüsse

Zubereitung

1. Eigelb und Ei in einem Rührkessel anschlagen, den Zucker und die 2 EL Wasser in einer Pfanne auf 121 °C aufkochen (alternativ 2 Minuten richtig köcheln lassen) und im Strahl während dem Schlagen zu der Eimasse dazugeben. Die Kuvertüre und die Pralinenmasse in einer Pfanne schmelzen und unter die Eimasse heben. Den Alkohol, die Samen der Vanillestange und die Orangenschale dazugeben und den halbangeschlagenen Rahm vorsichtig unter die Masse heben. In die gewünschte Form füllen und im Tiefkühler gefrieren lassen.
2. Für das Krokant den Zucker in einer Pfanne karamellisieren, die Nüsse dazugeben, verrühren und auf ein Backpapier geben. Auskühlen lassen und mit einem Messer nicht zu fein hacken.
3. Zum Anrichten das Parfait auf einen Teller geben, mit dem Krokant dekorieren und mit etwas halbgeschlagenem Rahm sofort servieren.