

SVENS CARAMEL- MANDEL-PARFAIT

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

Gefrieren: ca. 2 ½ Std.

Für eine Form von ca. 1 ½ Litern, mit wenig Öl bestrichen, mit Klarsichtfolie ausgelegt

80 g	Zucker
1	Esslöffel Wasser
50 g	Mandeln, grob gehackt
2	frische Eier
2	Esslöffel Zucker
1	Esslöffel flüssiger Honig
2 ½ dl	Vollrahm, steif geschlagen

1 Zucker und Wasser in einer weiten Pfanne ohne Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Hin-und-her-Bewegen der Pfanne köcheln, bis ein hellbrauner Caramel entsteht. Mandeln begeben, mischen, auf ein Backpapier verteilen, auskühlen, grob hacken.

2 Eier, Zucker und Honig in eine dünnwandige Schüssel geben, Schüssel über das nur leicht siedende Wasserbad hängen, sie darf das Wasser nicht berühren. Masse unter Rühren mit den Schwingbesen des Handrührgeräts erwärmen, bis sie handwarm ist. Schüssel herausnehmen, weiterrühren, bis die Masse schaumig ist und sich Rührspuren abzeichnen.

3 Gehackte Caramel-Mandeln und die Hälfte des Schlagrahms unter die Masse rühren. Restlichen Schlagrahm sorgfältig darunterziehen. Masse in die vorbereitete Form füllen, zugedeckt ca. 2 ½ Std. gefrieren.

OSTER-DESSERT-TIPP Parfait in Schokolade-Eischalen füllen, zugedeckt ca. 2 Std. gefrieren.

LÄSST SICH VORBEREITEN

Parfait 1 Tag im Voraus zubereiten, zugedeckt tiefkühlen. Ca. 15 Min. vor dem Servieren herausnehmen.

