

ZUTATEN

PARFAIT

- 3 Eigelb
- 150g Zucker
- 1/2 TL Vanilleextrakt
- 250ml Milch
- 120g weißes Mandelmus
- 500ml Sahne
- Prise Salz

MANDELN

- 150ml Wasser
- 300g Zucker
- 300g Mandeln
- 1/2 TL Vanilleextrakt
- 3 TL Zimt
- Prise Salz

GEBRANNT MANDEL PARFAIT

1. Für das Parfait das Eigelb mit dem Zucker, dem Vanilleextrakt und der Milch bei mittlerer Hitze in einem Topf aufkochen lassen. Den Herd anschließend herunterschalten und alles ca. 10 Minuten eindicken lassen. Weißes Mandelmus unterrühren, auflösen lassen und alles in eine Schüssel umfüllen. 30 Minuten abkühlen lassen
2. Währenddessen die Mandeln karamellisieren. Hierfür Wasser mit Zucker in einer großen Pfanne vermischen und bei höchster Stufe aufkochen lassen. Mandeln, Vanilleextrakt, Zimt und Salz zufügen und gut einrühren. Herd auf mittlere Stufe herunterschalten und Flüssigkeit verdampfen lassen. Die Mandeln werden zunächst weiß vom Zucker umhüllt sein, bei weiterem Rühren karamellisiert dieser jedoch und die Mandeln werden dunkelbraun. Anschließend Mandeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gießen, etwas voneinander trennen und auskühlen lassen
3. Sahne steif schlagen und 300ml hiervon unter die abgekühlte Eimasse heben. 2/3 der gebrannten Mandeln ebenfalls unterrühren und alles in eine mit Frischhaltefolie ausgelegte Kastenform gießen
4. Restliche 200ml geschlagene Sahne in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und je einen Sahnestrang am linken und rechten Rand der Kastenform spritzen. Restliche Mandeln in der Mitte auf dem Parfait platzieren und alles ca. 5 Stunden im Gefrierfach fest werden lassen
5. Kurz vor dem Servieren erst das Parfait aus dem Gefrierfach nehmen, die Außenwände der Form unter warmes Wasser halten und das Parfait mithilfe der überlappenden Frischhaltefolie aus der Form ziehen. Auf einen schicken Teller setzen und genießen

REZEPT FÜR: 1 KASTENFORM
 DAUER: 6 STUNDEN 00 MINUTEN
 ARBEITSZEIT: 0 STD 30 MIN | RUHEZEIT: 5 STD 30 MIN

