



## Torrone-Parfait

Mhmmm.... wie ich Desserts liebe (leider). Vor allem wenn sie cremig und erfrischend sind wie dieses Parfait. Ein wahrer Genuss für den Gaumen.

Torrone ist auch unter weisser Nougats bekannt. Er wird aus Mandeln und/oder Haselnüssen und/oder Pistazien, Honig, Zucker und Eiklar hergestellt. Es wird meist zu rechteckigen länglichen Tafeln verarbeitet. Während der Weihnachtszeit in Italien praktisch überall erhältlich. Inzwischen kann man es auch bei uns in der Schweiz kaufen. Es gibt die härtere oder die weichere Variante. Ich persönlich bevorzuge die weichere Variante.

Heute feiern meinen Mann und ich unseren 23. Hochzeitstag. Aus diesem Grund habe ich mich zur Feier des Tages, für dieses köstliche Dessert entschieden.

Jedes Jahr immer wieder schön, sich an diesen speziellen Tag zurück zu erinnern. Ich hoffe, wir dürfen noch ganz ganz viele Hochzeitstage zusammen geniessen.

Für mein Parfait habe ich eine runde Cheesecake-Form mit Heheboden verwendet. Diese haben ein Mass von 6 cm im Durchmesser und ca. 2.5 cm in der Höhe. Man kann das Parfait auch in einer Cakeform oder im Glas zubereiten. Bereitet man es in einer Cakeform zu, diese zuerst mit kaltem Wasser ausspülen und dann mit einer Frischhaltefolie auskleiden. Das erleichtert das herausnehmen aus der Form. Bereitet man es im Glas zu, serviert man es darin.

### **Zutaten für 8 Cheesecake-Formen mit Heheboden von 6x2.5 cm**

90 g Zucker  
70 g Eigelb  
25 g Wasser  
40 g Torrone  
25 g dunkle Schokolade  
250 g Rahm (Sahne)  
1 TL Vanillepaste

### **Für die Ganache**

100 g dunkle Schokolade  
75 g Rahm (Sahne)

### **zum Ausdekorieren**

Waldbeeren – ausserhalb der Beersaison lässt sich das Dessert zum Beispiel mit exotischen Früchten ausdekorieren.

### **Zubereitung**

Torrone und Schokolade in kleine Würfel hacken.

In der Zwischenzeit eine kleine Pfanne mit kaltem Wasser ausspülen. Zucker und Wasser in die Pfanne geben und zum Kochen bringen. Der Zuckersirup sollte 121° Grad erreichen. Dies lässt sich am besten mit einem digitalen Thermometer messen. Wenn die Temperatur des Zuckersirups um die 100 – 115° Grad erreicht hat, beginnt man das Eigelb in der Küchenmaschine aufzuschlagen. Sobald der Zuckersirup die 121° Grad erreicht, gibt man ihn in einem Strahl und am besten am Schüsselrand entlang in die Küchenmaschine und lässt die Masse solange schlagen, bis die Schüssel handwarm wird. Dauert einige Minuten (bis 10 Minuten). Nun die gehackte Schokolade und den Torrone mit einem Spatel unterheben. Ebenfalls die Vanillepaste dazu geben und unterheben.



Rahm (Sahne) steif schlagen und zur Masse geben. Vorsichtig mit einem Spatel unterheben und die Masse vermengen. Damit das Einfüllen der Masse in die vorbereitete Form einfacher geht, die Masse in einen Einwegspritzenbeutel geben. Vorne eine Öffnung wegschneiden und so in die Form spritzen.

Das Ganze in den Tiefkühler stellen und während mindestens 4 h tiefkühlen. Besser noch eine ganze Nacht.

Vor dem Servieren die Ganache zubereiten.

Schokolade in kleine Stücke schneiden und in eine kleine Pfanne geben. Rahm (Sahne) dazu geben und unter Rühren das Ganze schmelzen lassen. Ganache in einen Einwegspritzbeutel geben und erkalten lassen.

Vor dem Servieren das Parfait aus dem Tiefkühler nehmen und leicht antauen lassen.

In einen vorbereiteten Teller geben. Die Waldbeeren dekorativ anrichten und mit der ausgekühlten Ganache dekorieren.

Wer möchte, kann mit einem Sparschäler kleine Späne aus der Schokolade herstellen und ebenfalls zum Dekorieren verwenden.

