

Tici Kaspar

MANDEL-KROKANT-PARFAIT

Zutaten für eine mittelgroße Kastenform:

- 200 g Mandeln, geschält
- 200 g brauner Zucker
- 4 Bio-Freilandeier
- 400 ml Schlagobers
- 1-2 Tropfen Mandelessenz
- Prise Meersalz

Zubereitung:

- Für den Krokant die Hälfte des Zuckers in einer Pfanne karamellisieren, die Mandeln dazugeben, umrühren. Auf Backpapier auskühlen lassen, grob hacken und die Hälfte davon für die Garnitur zur Seite legen.
- Die Eier mit dem restlichen Zucker und einer Prise Meersalz stark cremig schlagen, den Schlagobers ebenfalls steif schlagen.
- Die Hälfte des Obers unter die Eiermasse rühren, dann vorsichtig auch die zweite Hälfte unterheben, das Krokant und 1 - 2 Tropfen Mandelessenz untermischen.
- Eine Kastenform leicht befeuchten und mit Frischhaltefolie auslegen.
- Die Masse in die Form füllen, glattstreichen und die Form einige Male leicht auf die Arbeitsplatte klopfen, damit sich keine Blasen bilden.
- Das Parfait mit Frischhaltefolie abdecken und für 24 h in den Gefrierschrank stellen.
- Einige Minuten vor dem Anschneiden aus dem Tiefkühler holen, mit dem restlichen Krokant bestreuen und servieren.

TIPP! Das Mandel-Krokant-Parfait mit Bratäpfeln genießen. Diese kann man auch sehr gut vorbereiten - bis zur Hälfte der Garzeit vorbacken und vor dem Servieren nur mehr fertig backen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten plus 24 h frieren

Schwierigkeitsgrad: leicht