

Haselnussparfait

Rezeptur für 4 Personen

Zutaten

Menge	Einheit	Produkt
2		Eier
1		Dotter
50	g	Kristallzucker
65	g	Nougat
0,3	L	Schlagobers
		Beeren für Garnitur
		Grillage
50	g	Kristallzucker
50	g	Haselnüsse ganz
		Öl zum Bestreichen
Gewürze: --		



Vorbereitung

- Für die Grillage Zucker karamellisieren, Haselnüsse begeben und rösten. Auf geöltem Blech erkalten lassen. Grillage reiben oder hacken.
- Nougat schmelzen
- Schlagobers schlagen

Zubereitung

- Eier, Dotter und Kristallzucker über Dampf schaumig schlagen, anschließend kalt schlagen.
- Nougat und Grillage unterziehen, Obers unter Masse rühren
- In Formen füllen und im Tiefkühler kalt stellen

Finalisierung:

- Förmchen kurz in heißes Wasser stellen, auf Teller stürzen und garnieren.

Allergene

- | | | | | | | |
|----------------------------------------------------|-------------------------------------|----------------------------------------|--------------------------------|----------------------------------|-----------------------------------|---------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Gluten | <input type="checkbox"/> Krebstiere | <input checked="" type="checkbox"/> Ei | <input type="checkbox"/> Fisch | <input type="checkbox"/> Soja | <input type="checkbox"/> Erdnüsse | <input checked="" type="checkbox"/> Milch/Laktose |
| <input checked="" type="checkbox"/> Schalenfrüchte | <input type="checkbox"/> Sellerie | <input type="checkbox"/> Senf | <input type="checkbox"/> Sesam | <input type="checkbox"/> Sulfite | <input type="checkbox"/> Lupinien | <input type="checkbox"/> Weichtiere |