

Zutaten

- 60 g Zucker, 60 g Turrón (weicher, spanischer Nougat)
- 2 Eigelb
- 250 ml Sahne
- 2 cl Likör 43
- 20 g geröstete Mandelblättchen
- 4 kleine Gläser oder Schalen
- 200 ml Sahne steif schlagen, Gläser oder Schalen im Tiefkühler vorkühlen. Eigelb und Zucker in einen Schlagkessel geben und mit einem Schneebesen über dem Wasserbad schaumig schlagen, bis sich der Zucker aufgelöst hat und die Masse hell und luftig geworden ist.

Dessert

Turrón-Parfait

Entdecken Sie unser köstliches Turrón-Parfait Rezept! Perfekt für jeden Anlass. Jetzt ausprobieren und genießen bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Turrón zerbröckeln, zu der Eimasse geben und unter ständigem Rühren auflösen lassen. Likör und 50 ml Sahne zur Eimasse geben und diese dann über einem Eisbad rühren, bis die Masse kalt geworden ist. Anschließend die Sahne vorsichtig Sahne unterheben.
2. Das Parfait in die vorgekühlten Formen füllen und mit gerösteten Mandelblättchen garnieren. Mindestens 3 Stunden, am besten über Nacht, gefrieren lassen. Zum Servieren warmes Wasser über die Formen laufen lassen und stürzen.