

Italienische Rezepte

Amaretto Karamellparfait Mit Schokosauce

Anzahl: 8 Portionen Gattung: Nachtisch, Backen, Dessert, Eis, Parfait, Schokolade

		Parfait	
50 g	Amarettini; ital. - Mandelkekse	4	Eigelb
2 Essl.	Amaretto; Mandellikör	20 g	Zucker
100 g	Zucker; für den Karamel	1 Essl.	Amaretto
1/4 Liter	Sahne; für den Karamel	1 Prise	Salz
		1/4 Liter	Sahne
		Sauce	
100 g	Cafe-Creme-Schokolade	1/4 Liter	Sahne
50 g	Halbbitter-Kuvertüre		
Dekoration - Puderzucker, Kakao			

Die Amaretti in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz oder einem schweren Topf grob zerkleinern. Mit dem Amaretto beträufeln. Den Zucker in einem Topf mit schwerem Boden goldbraun karamellisieren lassen (dabei erst rühren, wenn der Hauptteil des Zuckers geschmolzen ist). Mit der Sahne aufgiessen (Vorsicht: schäumt!) und so lange köcheln lassen, bis sich der Karamell aufgelöst hat.

Die Eigelb mit dem Zucker, dem Salz und dem restlichen Amaretto in einen Schlagkessel geben und mit den Quirlen des Handrührers in etwa 7 Minuten hell und cremig aufschlagen. Dann die heisse Karamellsahne unter Rühren zugiessen. Den Schlagkessel jetzt auf ein heisses Wasserbad setzen und so lange weiter schlagen, bis die Masse etwas eindickt (die Masse darf aber nicht kochen, sonst gerinnt das Eigelb). Dann den Schlagkessel in Eiswasser setzen und die Karamellmasse kalt schlagen. Die Sahne steif schlagen und mit einem Schneebesen unter die Karamellmasse ziehen, dann die Amarettini einrühren. Die Masse in eine mit Klarsichtfolie ausgelegte Kastenform giessen, mit der überhängenden Folie abdecken und für mindestens 5 Stunden, besser aber über Nacht, in ein Gefrierfach stellen.

Es empfiehlt sich, die Masse nach etwa 45 Minuten und nochmals nach ca. 90 Minuten mit einer Gabel durchzurühren, um die Amarettinistückchen gleichmässig zu verteilen.

Für die Sauce die Schokolade zerkleinern und mit der Sahne in einen Topf geben. Erhitzen, bis die Schokolade geschmolzen ist. (Dies kann man auch sehr gut in der Mikrowelle machen.) Die Sauce erkalten lassen. Das Parfait 15 Minuten vor dem Servieren aus dem Gefrierfach nehmen und im Kühlschrank antauen lassen. Dann die Form kurz in heisses Wasser halten und auf eine Platte stürzen. Weisse Portionsteller mit Puderzucker und wenig Kakao überstäuben, 1-2 Scheiben Karamel-Parfait darauf legen und etwas von der Schokosauce angiessen.

Für eine weihnachtliche Dekoration kann man sich eine Schablone für Sterne oder einen kleinen Tannenbaum schneiden. Man bestreut den Teller nur mit Puderzucker, legt dann die Schablone auf den Rand und streut mit Kakao aus.