

Torrone-Eisparfait mit Amarettini und Hövels-Sabayon

Zutaten für 4 Personen

60g Zucker
55g Wasser
4Stck Eigelb
250ml geschlagene Sahne
90g Nougat (Torrone)
100g Amarettini
0,1l Hövels
50g Zucker
2Stck Eigelb

Zubereitung:

Zucker und Wasser in einem Topf etwa 2 Minuten kochen lassen. Die Eigelbe in die Küchenmaschine geben und schaumig schlagen. Nach und nach den kochenden Zucker einlaufen lassen und so lange schlagen, bis die Masse wieder abgekühlt ist. Den Nougat und die Amarettini fein bröseln und unter die Masse heben. Zum Schluss die geschlagene Sahne untermengen. In eine Terrinenform, oder auch Kaffeetassen abfüllen und einige Stunden im Eisfach einfrieren.

Für die Sabayon

Hövels, Eigelb und Zucker in eine Schüssel geben und auf einem Wasserbad mit einem weichen Schneebesen so lange schlagen, bis ein fester stabiler Schaum entsteht.

Scheiben vom Parfait auf Tellern anrichten, mit Sabayon, Minze und Beeren garnieren und sofort servieren.