

Torroneparfait

Zubereitet mit: Rezept und Bild

ca. 240 min | einfach

Zutaten

für 6 Portionen

- 2 Eier
- 2 Eigelbe
- 50 g Zucker
- 100 g weiße Torrone
- 50 g weiße Schokolade
- 200 ml Schlagsahne
- 2 cl Cognac
- 500 g Erdbeeren
- Minzeblättchen
- 6 Plastikbecher

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	1423 kJ
Energie (Kilokalorien):	340 kcal
Fett:	23 g
davon gesättigte Fettsäuren:	nicht berechnet
Kohlenhydrate:	27 g
davon Zucker:	nicht berechnet
Ballaststoffe:	nicht berechnet
Eiweiß:	7 g
Salz:	nicht berechnet

Zubereitung

1. Eier, Eigelb und Zucker in eine Metallschüssel geben. Die Schüssel auf einen Topf mit kochendem Wasser stellen und die Eimasse mit einem Schneebesen dickschaumig aufschlagen. Darauf achten, dass die Masse nicht zu heiß wird und gerinnt. Anschließend die Schüssel in kaltes Wasser stellen und die Eimasse so lange rühren, bis sie kalt ist.

2. Torrone und Schokolade sehr fein hacken. Sahne steif schlagen. Cognac unter die abgekühlte Eimasse rühren. Torrone, Schokolade und geschlagene Sahne gleichmäßig unterheben.

3. Parfaitmasse in die Plastikbecher verteilen und die Oberfläche glatt streichen. Im Gefrierschrank mindestens 4 Stunden fest werden lassen.

4. Erdbeeren evtl. waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Plastikbecher mit der Öffnung nach unten auf einen Teller stellen und das Parfait herausdrücken. Mit Erdbeerscheiben und Minzeblättchen garnieren.

Zubereitungszeiten des Rezepts
Kühlzeit: 240 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns