

Mascarpone Parfait mit Cantuccini

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Der unvergleichliche Hochgenuss mit frischem Fruchtkompott

Zutaten

- Für das Mascarpone Parfait:
 - 60 g Cantuccini, grob gebrochen (Italienische Mandelkekse)
 - 250 g Mascarpone
 - 50 g hauchdünne Täfelchen Zartbitterschokolade, grob gebrochen
 - Mark 1 Vanilleschote
 - 2 El Mandellikör
 - Etwas Zitronenabrieb
 - 75 ml Sahne
 - 3 Eigelbe
 - 40 g Zucker
 - 1 Prise Salz
- Für die karamellisierten Mandeln:
 - 50 g Puderzucker
 - 50 g Mandelkerne ohne Haut, grob gehackt

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

1 Form / Rinne zunächst mit Klarsichtfolie auslegen. Die Mandeln grob hacken, Schokotäfelchen grob brechen, die Sahne steif schlagen.

Schritt3

Der Ansatz:

Schritt4

Die Eigelbe mit dem Vanillemark und einer Prise Salz auf einem heißen Wasserbad aufschlagen, die Eigelbe 5 - 6 min. gut ausgaren.

Schritt5

Etwas abkühlen lassen und zunächst die Mascarpone verrühren.

Schritt6

Dann folgen die Catuccini, der Mandellikör, Zitronenabrieb und die Schokolade. Zuletzt die geschlagene Sahne in zwei Schritten unterheben. Einfüllen, aufstoßen, glatt streichen und mit der überstehenden Folie verschließen. Wenigstens 4 - 5 Stunden einfrieren, besser am Vortag erledigen.

Schritt7

Die karamellisierten Mandeln:

Schritt8

Den Puderzucker goldbraun schmelzen und mit ca. 100 ml Wasser ablöschen. Etwas Sirupähnlich einkochen und die grob gehackten Mandeln dazu geben.

Schritt9

Danach flach auf Pergamentpapier leeren, etwas nach dem Abkühlen zerstoßen.

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Das Stürzen des Parfaits ist nunmehr mit Hilfe der Folie kein Problem. Oberhalb mit den karamellisierten Mandeln belegen, etwas andrücken.

Schritt12

In 2 cm dicke Scheiben schneiden, portionieren.

Schritt13

(Nach dem Anrichten noch etwas stehen lassen, denn ein Parfait entwickelt erst etwas angetaut seinen unvergleichlichen Schmelz)

Schritt14

Dazu passen frische, marinierte Früchte, wie z. B. : Erdbeeren, Himbeeren, Blaubeeren, Mangos oder Blutorange filets.

Rezeptart: Eisparfaits **Tags:** mascarpone

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/mascarpone-parfait-mit-cantuccini/>