

Torrone - Parfait mit Mascarpone und schwarzer Schokolade

- **Küche:**Italienisch
- **Portionen:** 6-7
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '6-7', 'yield' : " });
```

Italienisch, köstlich, gut vorzubereiten, einfach beschrieben

Zutaten

- 5 Eigelbe
- 3 Eiweiß, steif geschlagen
- 90 g Zucker
- 500 g Mascarpone
- 150 g Torrone / Fertigprodukt, klein gewürfelt
- 100 g dunkle Schokolade, klein gewürfelt (Mit mindestens 70% Kakaoanteil)
- Mark einer Vanillestange oder 1 Tütchen Vanillezucker

Zubereitungsart

Schritt1

Das Eiweiß steif schlagen.

Schritt2

Die Eier trennen und die Eigelbe mit dem Zucker und dem Vanillemark auf einem heißen Wasserbad cremig aufschlagen. Das Volumen sollte sich nahezu verdoppeln und die Eigelbe gut ausgegart sind.

Schritt3

Etwas abkühlen lassen und die Mascarpone nach und nach dazu geben.

Schritt4

Die Torrone und die Bitterschokolade recht klein würfeln oder grob reiben, unter die Masse geben,

das geschlagene Eiweiß unterheben.

Schritt5

Alles in eine mit Klarsichtfolie ausgelegte Pastetenform geben und für 4 - 5 Stunden einfrieren.

Schritt6

(Geht auch mit einer Kuchenform, z. B. Gugelhupfform) oder Portions-Timbale oder Kaffeetassen (Besser am Vortag erledigen)

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Gern reiche ich mein Torrone - Parfait auf einer Himbeer - oder Erdbeersoße, bzw. einer „satten Schokosoße“.

Rezeptart: Eisparfaits **Tags:** einfach gemacht, gut vorzubereiten, köstlich, parfait, traditionell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/torrone-parfait-mit-mascarpone-und-schwarzer-schokolade/>