

Walnuß Parfait auf Toffee-Spiegel



8 Portionen

Du benötigst für das Rezept:

Für die karamellisierten Walnüsse

130 g Walnüsse, geschält

100 g Zucker

Für die Creme

70 g Eigelbe

50 g Blütenhonig

45 g Zucker

150 g Milch, 3,5%

12 g Zitronensaft

225 g Sahne, 32%

1 Prise Vanille, gemahlen

Für den Toffee-Spiegel

200 g Sahne, 32%

150 g [Kuvertüre, Toffeegeschmack](#)

70 g [Kuvertüre, 40%](#)

50 g Sauerrahm

Für die Deko

120 g	Sahne, 32%
8	Minze-Spitzen

Zum Herstellen brauchst Du noch folgendes Equipment:

1x	Kastenform 28x8cm
1x	Lineal
1 Blatt	Backpapier
1 x	Handmixer
1 x	Kleiner Teigschaber
1x	Große Schüssel 2,5 ltr
1 x	Stilschaber Löffel
1x	Rührspatel
1 x	Kochtopf Stilkasserolle
1x	Kochtopf Sauteuse
1 x	kleiner Schneebesen
1x	großer Schneebesen
2x	kleine Spritzbeutel
1x	Sterntülle Nr. 15
1x	Esslöffel
1x	Sägemesser
1x	Hackmesser
8x	Essteller

Zubereitung:

Die Kastenform mit Backpapier auslegen.

Für die karamellisierten Walnüsse die Walnüsse mit einem Hackmesser grob hacken. 130 g Zucker langsam in einem keinen Kochtopf schmelzen, bis der Zucker

karamellisiert ist. Die Nüsse auf einmal in den Karamell geben und zügig mit dem Rührspatel mischen. Rasch auf einer Backmatte verteilen und auskühlen lassen.

Nach dem Auskühlen mit dem Hackmesser grob hacken. Für die Deko 80 g beiseitestellen, der Rest kommt in die Parfait Masse.

Für die Parfait Masse die verbleibenden 45g Zucker in die Eigelbe rühren, anschl. noch den Honig einrühren und cremig rühren.

Die Milch mit der Vanille in einem kleinen Kochtopf zum Kochen bringen. Etwas von der Milch in die Eigelbmasse rühren, mischen und wieder zurück in den Kochtopf schütten.

Mit einem Stil-Gummischaber die Masse zur Rose 82°C abziehen.

Vom Herd nehmen und auf Raumtemperatur herunterkühlen. In der Zwischenzeit die Sahne aufschlagen und im Kühlschrank beiseitestellen.

Die abgekühlte Eiermasse in einer Schüssel schaumig rühren.

Den Zitronensaft einrühren, dann die Sahne vorsichtig unterheben. Zum Schluss die gehackten karamellierten Nüsse unterheben.

Die Masse in die Kastenform geben und für ca. 4 Stunden im Gefrierfach fest werden lassen.

Das gefrorene Parfait aus der Kastenform stürzen und mit einem Sägemesser in 16 Scheiben á 1,5cm schneiden und wieder zurück in den Gefrierschrank geben.

Für den Toffee-Spiegel die Sahne in einem kleinen Kochtopf zum Kochen bringen.

Vom Herd nehmen und die Kuvertüren auf einmal einrühren, bis sie aufgelöst sind.

Für ca. 1 Stunde im Kühlschrank herunterkühlen.

Die kalte Toffee-Sauce auf den Teller geben. Den Sauerrahm in einen kleinen Spritzbeutel geben und kleine Tupfen auf die Sauce spritzen. Mit einem Stäbchen durch die Tupfen ziehen, so dass kleine Herzen entstehen.

Das geschnittene Parfait darauf platzieren und mit einer kleinen Sahnerosette und Minze dekorieren.

Ich wünsche Euch viel Spaß beim Nachbacken und Schlemmen!

Eure Beate

Rezept: Beate Wöllstein 04.07.2021, 80797 München, Adams-Lehmann-Str. 44,
www.woellsteins.de

Das Video zum Rezept findest Du auf [YouTube Beate Woellstein](#)

[Alles Equipment dazu und zu unseren anderen Videos findest Du in unserem Shop](#)