



Miriam's Genusskarussell

www.genusskarussell.ch

Bündner Nusstortenparfait

Rezept: Betty Bossi Foto Miriam

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Gefrieren: ca. 4 Std.

Ergibt ca. 1 Liter

100 g Zucker

3 Esslöffel Wasser

80 g Baumnüsse, grob gehackt

1 dl Rahm

2 frische Eigelbe

3 Esslöffel Blütenhonig

2 frische Eiweisse

1 Prise Salz

1 Esslöffel Zucker

1½ dl Rahm, steif geschlagen



1. Zucker und Wasser in einer weiten Pfanne ohne Rühren aufkochen, Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Hin-und-her-Bewegen der Pfanne köcheln, bis ein hellbrauner Caramel entsteht, Pfanne von der Platte nehmen. Nüsse daruntermischen. Wenig karamellisierte Nüsse auf ein Backpapier für die Garnitur beiseitelegen.

2. Rahm zur Nussmasse in die Pfanne giessen, bei kleiner Hitze ca. 5 Min. köcheln, etwas abkühlen.

3. Eigelbe mit dem Honig in einer Schüssel mit den Schwingbesen des Handrührgerätes rühren, bis die Masse heller ist. Lauwarme Nussmasse sorgfältig daruntermischen.

4. Eiweisse mit dem Salz steif schlagen, Zucker begeben, kurz weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt, Eischnee und Schlagrahm lagenweise sorgfältig unter die Ei-Nuss-Masse ziehen. Parfait zugedeckt ca. 4 Std. gefrieren, dabei Parfait mit einem Gummischaber 2-3-mal umrühren, damit die Nüsse nicht absinken.

Servieren: Parfait ca. 20 Min vor dem Servieren aus dem Tiefkühler nehmen und in den Knusperschalen anrichten, mit beiseite gelegten Nüssen garnieren

Lässt sich vorbereiten: Parfait ca. 1 Woche im Voraus zubereiten.

Zugedeckt im Tiefkühler aufbewahren