

Pralineneisparfait



www.groebenhof.at

Zutaten:

- 1/4 l Wasser
- 250 g Zucker
- 8 Eigelb
- 3 Eiweiß
- 150 g Zucker
- 150 g Milkschokolade
- 200 g Nougat grob gerieben
- 100 g Marzipan grob gerieben
- 150 g Bitterschokolade gerieben
- 2 Eßl. Krokant
- 825 g geschlagene Sahne
- Rum, Grand Marnier, Amaretto

Zubereitung:

Wasser mit 250 g Zucker aufkochen lassen und in die Eigelb rühren. Die Eigelb auf einem Wasserbad cremig schlagen und danach kalt rühren. Die Milkschokolade erwärmen bis sie flüssig ist und in die Eigelbmasse rühren. Die kalte Eigelbmasse wird nun unter die geschlagene Sahne gehoben. Nougat, Marzipan, geriebene Bitterschokolade und Krokant unterheben und mit den Spirituosen nach Geschmack aromatisieren. Die Eiweiß mit 150 g Zucker auf einem Wasserbad aufschlagen, bis sich der Zucker gelöst hat und erkalten lassen. Der Eischnee wird nun vorsichtig unter die Pralinenmasse gehoben. In Formen abfüllen und mindestens 6 Stunden im Tiefkühlfach kaltstellen.