

PRALINÉPARFAIT MIT ZITRONENGELEE UND KARAMELLISIERTEN HASELNÜSSEN

170 | 171

ZITRONEN-SABLÉ Die Butter schaumig schlagen, die restlichen Zutaten beifügen und zu einem Teig kneten. 1 Stunde kühl stellen. Den Teig ausrollen und in vier Rechtecke schneiden. Im Backofen bei 180 Grad 6 Minuten backen.

ZITRONENGELEE Alle Zutaten bis auf die Gelatine zusammen aufkochen. Die eingeweichte Gelatine darunterrühren. Im Kühlschrank abkühlen lassen. Sobald das Gelee fest geworden ist, mit dem Schneebesen durchrühren und in einen Spritzbeutel geben.

PRALINÉPARFAIT Zucker und Wasser kochen, bis der Sirup grosse Blasen schlägt (120 Grad), die Gelatine darin auflösen. Die Eigelbe schaumig schlagen und den Zuckersirup in feinen Fäden darunterziehen. Die Eimasse nach und nach unter die beiden Pasten rühren, sodass keine Klumpen entstehen. Zum Schluss den geschlagenen Rahm darunterheben. In eine Form füllen und mindestens 24 Stunden tiefkühlen.

ANRICHTEN Das Parfait in die passende Form schneiden, auf die Sablérechtecke legen und nach Belieben mit Zitronengelee, Meringue und karamellisierten Haselnüssen garnieren.

ZITRONEN-SABLÉ

115 g Butter
50 g Puderzucker
20 g Mandeln, gemahlen
1 Prise Salz
1½ Eigelb
3 ml brauner Rum
1 g Backpulver
120 g Mehl
2 Zitronen, abgeriebene Schale

ZITRONENGELEE

30 ml Zitronensaft
10 ml Limettensaft
40 ml Mineralwasser ohne Kohlensäure
20 g Zucker
¼ Vanilleschote
½ Zitrone, abgeriebene Schale
1 Blatt Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht

PRALINÉPARFAIT

40 g Zucker
15 ml Mineralwasser ohne Kohlensäure
½ Blatt Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht
2 Eigelb
30 g Haselnuss-Mandelpaste
10 g Haselnusspaste
140 ml Rahm, geschlagen

GARNITUR

Meringue
karamellisierte Haselnüsse

