

NOUGAT-MARZIPAN-PARFAIT

ZUTATEN: für 8 Portionen

Für die Masse:

50 g »Niederegger Pure« Chocolate Edelzartbitter-Schokolade 58 % Kakao	1 Pckg. Vanillezucker
125 g TK-Himbeeren	100 g »Niederegger« Sahne Nougat
10 g Pistazien	500 ml Sahne
30 ml »Niederegger« Marzipan-Liqueur	100 g »Niederegger« Weißbrot
4 Eigelbe, Gr. M	125 g Himbeeren
60 g feiner Kristallzucker	125 g Johannisbeeren

ANLEITUNG:

1. Niederegger Pure Chocolate Edelzartbitter-Schokolade im Wasserbad bei ca. 40 °C schmelzen. Die Schokolade auf einen Bogen Backpapier gießen und dünn austreichen. Bei Zimmertemperatur fest werden lassen.
2. Himbeeren und Pistazien in eine Schüssel geben und mit Niederegger Marzipan-Liqueur übergießen. Ca. 15 Minuten marinieren. Eine Kastenform (25 cm Seitenlänge) mit Frischhaltefolie auslegen.
3. Eigelbe mit Zucker und Vanillezucker in eine Metallschüssel geben. Über Wasserdampf weiß-schaumig schlagen. Vom Dampf nehmen und Niederegger Sahne Nougat darin auflösen, ca. 30 Minuten unter gelegentlichem Rühren abkühlen lassen. Sahne steif schlagen.
4. Schlagsahne unter die Eigelb-Nougatcreme heben. Niederegger Weißbrot auf einer groben Reibe über die Masse raspeln. Himbeeren und Pistazien unterheben. Den Boden der Form mit 3 EL Parfait-Masse austreichen. Die Schokoladenblätter vom Backpapier lösen, in Stücke brechen und ein Drittel der Blätter auf die Masse legen. Nochmals Parfait-Masse darauf verstreichen und Schokoladenblätter auflegen. Die übrige Masse aufstreichen. Mit der Frischhaltefolie bedecken und mindestens 6 Stunden ins Gefrierfach stellen.
5. Form aus dem Tiefkühlfach nehmen und Folie abziehen. Auf eine Servierplatte legen. Mit Himbeeren und Johannisbeerrispen garnieren. In Scheiben schneiden und servieren.

Zubereitungszeit: 50 Minuten, Kühlzeit: 6 Stunden

