

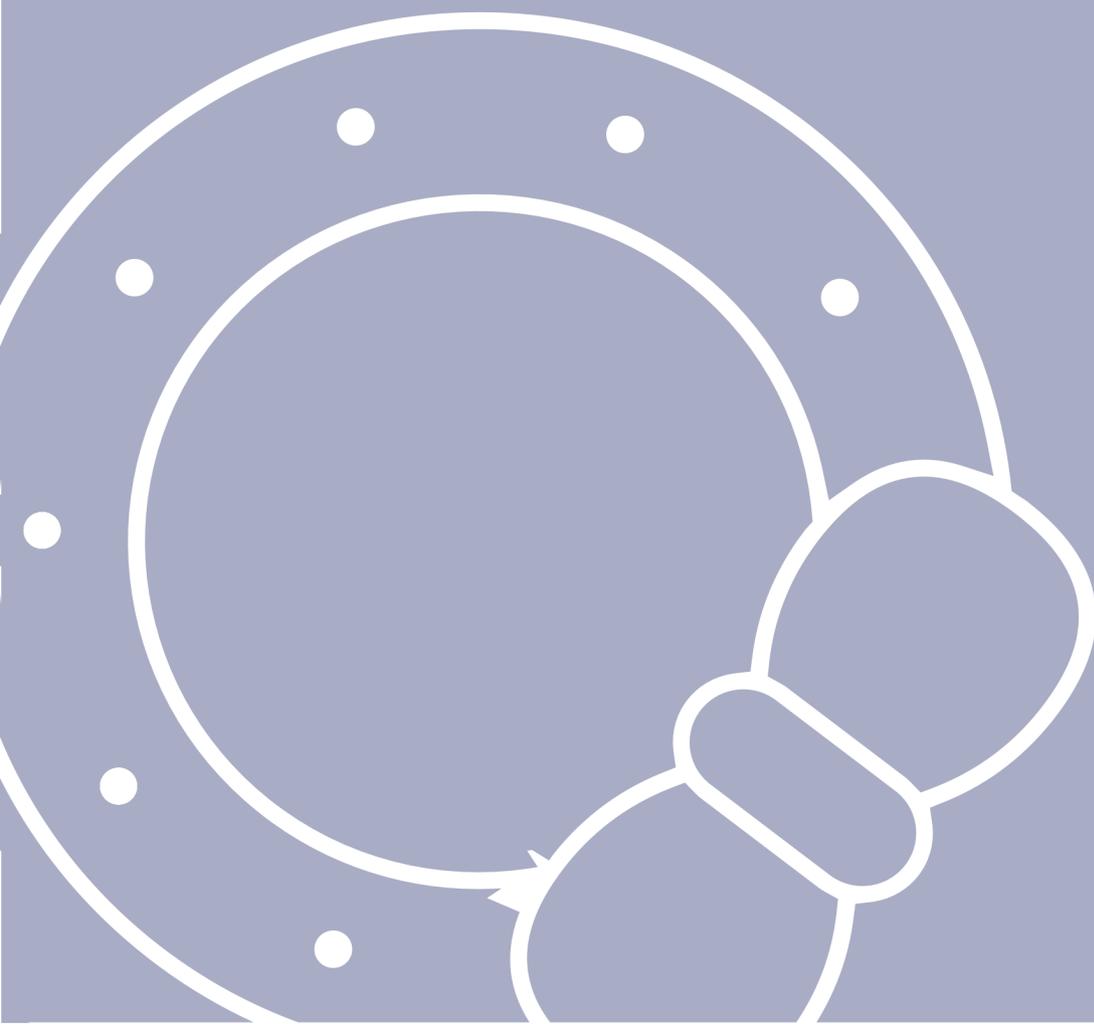
thermomix



15



Amarettini-Parfait



Schwierigkeitsgrad
einfach



Arbeitszeit
15 Min



Gesamtzeit
5 Std. 50 Min



Portionen
8 Portionen

Zutaten

45 g Mandeln, gehobelt

70 g Zucker

80 g Amarettini

450 g Sahne

Amarenakirschen, in Sirup,
abgetropft, zum Dekorieren



Zubereitung

1. Eine Kastenform (12 x 30 cm) mit Frischhaltefolie auslegen.
2. Mandelblättchen in einer Pfanne auf dem Herd ohne Zugabe von Fett rösten, abkühlen lassen und auf dem Boden der vorbereiteten Kastenform verteilen.
3. Zucker in den Mixtopf geben, **10 Sek./Stufe 10** pulverisieren und in eine Schüssel (ca. 0,5 l) umfüllen.
4. Amarettini in den Mixtopf geben, **10 Sek./Stufe 10** zerkleinern und zum Puderzucker geben.
5. **Rühraufsatz einsetzen.** Sahne in den Mixtopf geben und ohne Zeiteinstellung/Stufe 3 halb steif schlagen, sodass eine cremige Konsistenz entsteht.
6. Amarettini-Puderzucker-Mischung zugeben und **5 Sek./Stufe 3** unterheben. **Rühraufsatz entfernen.** Sahnemischung in die Kastenform geben und im Gefrierfach fest werden lassen (dauert mind. 5 Stunden).
7. Das Parfait etwa 30 Minuten vor dem Servieren aus dem Gefrierfach nehmen, auf einen Servierteller stürzen, Frischhaltefolie entfernen, in 16 Scheiben schneiden, mit Amarenakirschen garnieren und servieren.

Tipp:

Durch eine kürzere gefrierfeste Form wird das Parfait höher, ggf. verlängert sich dadurch die Gefrierzeit etwas.

Melde dich
gerne bei
mir für
mehr Tipps!