

# Pralinen-Eisparfait mit Weißer Schokosauce

*Für ca. 12 Personen*

## Zutaten

### Parfait:

130 ml	Milch
4	Eigelb (Kl. M)
80 g	Zucker
1/2	abgeriebene Schale von einer Orange (unbehandelt)
100 g	Halb bitter-Kuvertüre
100 g	helle Nougatmasse
360 ml	Schlagsahne

### Glasur:

100 g	Halb bitter-Kuvertüre
50 g	Vollmilch-Kuvertüre
100 ml	Öl
30 g	Mandelblättchen, in einer Pfanne ohne Fett gebräunt

### Weißer Schokoladensauce:

20 g	Zucker
250 ml	Schlagsahne
100 g	weiße Schokolade
2-3 EL	Mandellikör (Amaretto)

*Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten plus Kühlzeit und Zeit zum Gefrieren*

1. Kuvertüre und Nougat zusammen im Wasserbad schmelzen lassen. Eine halbrunde Eisparfait-Form großzügig mit Klarsichtfolie auslegen.
2. Milch, Eigelb und Zucker mit Orangenschale über einem heißen Wasserbad mit dem Schneeeis in ca. 5 Minuten cremig-schaumig aufschlagen (die Creme sollte auf ca. 75°C erwärmt werden). Die aufgelöste Nougat-Kuvertüre unter die Parfait-Masse rühren. Die Parfait-Masse auf Eiswürfel stellen und darauf kurz kalt schlagen.
3. Die Schlagsahne halbsteif aufschlagen und behutsam unter die Parfait-Masse rühren. Die Parfait-Masse in die Form einfüllen. Die Folie darüber zusammenklappen und das Parfait im Gefriergerät 4-5 Stunden gefrieren lassen.
4. Für die Glasur die Halb bitter-Kuvertüre im heißen Wasserbad auflösen und etwas abkühlen lassen. Das Öl unterrühren. Die Flüssigkeit muss ziemlich dünn sein. Eine Saftpfanne mit Klarsicht oder Alufolie auslegen. Ein Kuchengitter darauf setzen. Die Parfaitform mit der offenen Seite nach unten darauf setzen. Um das Parfait von der Form zu lösen, die Form mit einem heißen feuchten Tuch fest abwischen. Den Vorgang eventuell wiederholen. Das Parfait mit Hilfe der Folie aus der Form ziehen.
5. Das Parfait zügig mit der Glasur übergießen und gleich mit den Mandelblättchen bestreuen. Die Glasur zieht sofort fest an, das Parfait kann sofort serviert werden. Ein Messer in heißes Wasser tauchen, das Parfait damit in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden.

## Zubereitung weiße Schokoladensauce

1. Zucker in einem kleinen Topf hellbraun karamellisieren. Mit der Sahne auffüllen und um etwa ein Drittel einkochen lassen, bis sich der Zucker gelöst hat.
2. Inzwischen die Schokolade grob zerkleinern, in die Sauce geben und darin auflösen. Die Sauce vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen, mit dem Amaretto würzen und lauwarm servieren.

*Helle Nougatmasse (Mandelnougat) gibt es bei Hobby-Bäcker-Versand oder Konditorei.*