



Espresso-Waldbeeren-Parfait mit Knusperstreuseln

Zutaten

- 165 g Zucker
- 60 g Espressobohnen
- 1 TL Zitronenschale, abgerieben
- 25 ml Orangensaft
- 125 g Beerenmischung, tiefgefroren
- 200 ml Schlagsahne
- 4 Eigelb
- 120 g Mehl
- etwas Salz
- 20 g Mandeln, gehackt
- 70 g Butter

Zubereitung

1. In einem kleinen Topf 150ml Wasser, 80g Zucker und Espressobohnen ca. 4 Min. schwach kochen lassen. Topf vom Herd ziehen, Zitronenschale zugeben und zwei Stunden ziehen lassen. Dann den Espresso-Sirup durch ein Sieb gießen.
2. Für das Waldbeerenpüree in einem kleinen Topf 25 g Zucker hellbraun karamellisieren. 50 ml Wasser und Orangensaft zugießen. Beeren dazugeben und bei mittlerer Wärmezufuhr ca. 15 Min. köcheln lassen. Beeren mit einem Stabmixer pürieren, durch ein feines Sieb streichen und kalt stellen.
3. Sahne steif schlagen.
4. Eigelbe über einem heißen Wasserbad ca. 8 Min. mit dem Espresso-Sirup cremig aufschlagen. Danach in einem kalten Wasserbad kalt rühren. Sahne unterheben und in eine Auflaufform (26 cm x 19 cm) füllen. Das Beerenpüree auf dem Parfait verteilen und mit einer Gabel unterziehen, so dass eine Marmorierung entsteht. Abgedeckt mindestens 1,5 Stunden in den Gefrierschrank stellen.
5. Backofen auf 170°C Ober-/Unterhitze (150°C Umluft) vorheizen.
6. Für die Knusperstreusel in einer Schüssel Mehl, 60g Zucker, Salz und Mandeln vermischen. Butter in kleine Stücke schneiden, unterkneten und mit den Händen zu Streuseln reiben. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und auf der 2. Schiene von unten ca. 25 Min. hellbraun backen. Abkühlen lassen. Knusperstreusel mit dem Espresso-Waldbeeren-Parfait servieren. Zubereitungszeit ohne Gefrierzeit.

Nährwert-Anzeige

 85 Minuten

Kohlenhydrate	34 g
Energie	332 kcal
Fett	20 g
Protein	5 g

⊕ 8 Portionen