Altbierparfait mit Walnuß-Sauce

powered by: Gary's Cookbook

Vorgeschlagen von: am Di 12 Mai 2009 20:46:19 CEST

Beschreibung

Zutaten

Zutaten Parfait:

1	dl Altbier
125	g Zucker
6	Eigelb
1	tb Rum
1	ts Vanillezucker
200	g Sahne
50	g Puderzucker
	Minze

Zutaten für die Walnußsauce:

100	g Zucker
50	g gehackte Walnüsse
2	dl flüssige Sahne
2	cl Nußlikör

Zubereitung

Für das Parfait die 125 g Zucker in einer Kasserolle goldgelb schmelzen und mit dem Altbier ablöschen. Solange auf dem Feuer lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
Die Kasserolle vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.
Nun die Eigelbe, den Rum und den Vanillezucker zufügen und die Masse warm aufschlagen, bis sie cremig wird. Dann in die Rührmaschine geben und 10 Minuten bei mittlerer Geschwindigkeit laufen lassen.
200 g Sahne schlagen und mit 50 g Puderzucker süßen. Die gesüßte Sahne nun unter Altbiermasse heben. Eine Form von 3/4 Liter Inhalt mit Klarsichtfolie auslegen und die Masse einfüllen. Über Nacht im Gefrierschrank lassen.

Für die Walnußsauce die 100 g Zucker in einer Kasserolle schmelzen, bis er goldgelb ist. Mit der Sahne ablöschen und langsam kochen lassen, bis sich alles aufgelöst hat.
Dann die gehackten Walnüsse zugeben und auch den Nußlikör. Abkühlen lassen.
Zum Anrichten auf vier kalte Teller je 2 Eßlöffel Walnußsauce geben und je 2 Scheiben vom Altbierparfait daraufsetzen. Mit etwas Minze garnieren und mit
etwas Puderzucker die Teller bestäuben.

Anmerkungen

Zubereitungsdauer	1 Std	**Schwierigkeit**	normal
Portionen	vier Portionen	**Sonstige Menge**	
Land/Region		**Kosten**	
Vegetarisch	1	**Laktose frei**	0
Diabetisch	0	**Gluten frei**	0
Kilo-Kalorien		**Kilojoule**	
Fettgehalt		**Broteinheiten**	
Eiweiß		**Kohlehydrate**	