



NOUGAT-MARZIPAN-PARFAIT

ZUTATEN: für 8 Portionen

Für die Masse:

50 g »Niederegger« Edelvollmilchschokolade
125 g TK-Himbeeren
10 g Pistazien
30 ml »Niederegger« Marzipan Liqueur
4 Eigelbe, Gr. M
60 g feiner Kristallzucker

1 Pckg. Vanillezucker
100 g »Niederegger« Sahne Nougat
500 ml Sahne
100 g »Niederegger« Weißbrot
125 g Himbeeren
125 g Johannisbeeren

ANLEITUNG:

1. Niederegger Edelvollmilch Schokolade im Wasserbad bei ca. 40 °C schmelzen. Die Schokolade auf einen Bogen Backpapier gießen und dünn ausstreichen. 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 ausstreichen. 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

