

# KROKANTPARFAIT IM BISQUITMANTEL AN GEWÜRZBIRNE

Dessert



## Zutaten (für 8 Portionen)

### Mandelkrokant

- 200g gehackte Mandeln
- 100g Zucker

### Bisquitmantel für ½ Backblech

- 1 Ei, 1 Eiweiß, 1 Eigelb
- 55g Zucker
- 25g Weizenmehl (gesiebt)

### Krokantparfait

- 1 Ei, 1 Eigelb
- 75g Zucker
- 1 EL Amaretto
- 250g geschl. Sahne

### Gewürzbirnen/Gewürzfond

- 4 Birnen
- 150-200g Zucker
- 500g Wasser (die Hälfte darf gerne durch Weißwein ersetzt werden)
- Saft von ½ Zitrone
- etwas Zimtstange
- ¼ Vanilleschote
- 2 Nelken, etwas Sternanis

### Birnen-Karamell

- 100g Zucker
- 200g Gewürzfond

## Zubereitung

### Mandelkrokant

Mandeln im Backofen bei 150° C hellbraun rösten. Zucker bernsteinfarben karamellisieren, die gerösteten Mandeln dazu geben und im Topf gut verrühren.

Alles auf ein Blech geben und abkühlen lassen.

### Bisquitmantel für ½ Backblech

Ei, Eigelb und 40g Zucker schaumig schlagen. Eiweiß und 15g Zucker steif schlagen und beide Massen verrühren. 25g Weizenmehl unter die Eimasse heben und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen. Bei 160° C (Umluft) ca. 10-15 Minuten backen und danach erkalten lassen. 8 Ringe (6 cm Durchmesser) mit Backpapier am Rand auskleiden und den in Streifen geschnittenen Bisquit ebenfalls an den Rand der Ringe legen.

### Krokantparfait

1 Ei, 1 Eigelb und 75g Zucker warm auf einem Wasserbad aufschlagen bis der Zucker gelöst ist, dann kalt weiter schlagen, Amaretto und die geschlagene Sahne unter die Eimasse heben, danach die Hälfte der karamellisierten Mandeln mit unterheben. Die Masse in die Ringe füllen und mindestens 1 Tag einfrieren.

### Gewürzbirnen/Gewürzfond

Font aus Wasser (Weißwein), Zucker und Gewürzen zubereiten. Birnen schälen, halbieren und in diesem Gewürzfond garen, danach im Fond auskühlen lassen.

### Birnen-Karamell

Zucker karamellisieren und mit Gewürzfond (gewonnener Font aus den Birnen) ablöschen und reduzieren.

Wir wünschen guten Appetit!