



Parfait von Nüssen und Trockenfrüchten

4 Personen

Zutaten	80 g	gemischte Nüsse (z.B. Baumnüsse, Mandeln, Pistazien)
	40 g	Fruchtzucker
	120 g	gemischte Trockenfrüchte
	300 g	Rahm
	1	Zitrone Saft
	1	Vanilleschote ausgeschabtes Mark
	3	Eigelb
	40 g	flüssigen Honig

1. Nüsse und Fruchtzucker in einer Teflonpfanne unter ständigem Rühren karamelisieren lassen. Dann auf ein mit Öl bestrichenes Backblech geben, erkalten lassen und grob hacken. Die Trockenfrüchte klein würfeln.
2. Die Hälfte des Rahms mit Zitronensaft und Vanillemark zum Kochen bringen.
3. Eigelb und Honig in eine Metallschüssel geben und über einem Wasserbad mit dem Schneebesen cremig rühren. Dann langsam den heißen Rahm dazugiessen und solange bei schwacher Hitze schlagen, bis die Masse dick-schaumig wird. Aus dem Wasserbad nehmen und unter mehrfachem Durchschlagen erkalten lassen.
4. Den restlichen Rahm steif schlagen und mit den Nüssen und den Trockenfrüchten unter die Parfaitmasse mischen. In 4 Terrinenförmchen füllen und mit Folie zugedeckt im Tiefkühler gefrieren lassen.
5. Das Parfait vor dem Servieren kurz bei Zimmertemperatur stehen lassen, dann stürzen und mit Pistazien garnieren.

