

Beate Vollmayer: Himbeer-Parfait & Himbeer-Tiramisu

 happy-mahlzeit.com/koch-shows/lecker-aufs-land/beate-vollmayer-himbeer-parfait-himbeer-tiramisu

Zutaten für 4 Personen:

Für das Parfait:

- 300g TK-Himbeeren
- 200g Sahne
- 50g Puderzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker

Für das Krokant-Gebäck:

- 32g weiche Butter
- 40g Zucker
- 2 Msp. Pektin
- 1 EL Honig
- 50g gehackte Mandeln

Für das Tiramisu-Baiser:

- 2 Eiweiß
- Salz
- 100g Zucker
- 10 Tropfen Zitronensaft

Für die Tiramisu-Creme:

- 150g Sahne-Quark
- 150g Mascarpone
- 100g Natur-Joghurt
- 100g Sahne
- Mark von 1/2 Vanilleschote
- 5 EL Puderzucker
- 2 Eiweiß
- 2 EL Zucker

Für den Tiramisu-Smoothie:

- 100g Himbeeren
- 2-3 EL Puderzucker
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 1/2 EL roter Traubensaft
- 2 EL Himbeergeist

Für Tiramisu-Haselnuss-Krokant:

Zubereitung:

Für das Parfait die gefrorenen Himbeeren im Küchenmixer zerkleinern. Sahne, Puder- und Vanillezucker hinzufügen und alles fein mixen. Die Masse in eine flache Metallschale füllen und mindestens 4 Stunden im Tiefkühlfach gefrieren lassen.

Für das Krokant-Gebäck die Butter mit dem Zucker schaumig rühren. Pektin, Honig und Mandeln unterrühren. Die Masse zugedeckt ca. 1 Stunde kühl stellen.

Für das Baiser den Backofen auf 120°C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Die Eiweiße mit 1 Prise Salz zu steifem Schnee. Zucker und Zitronensaft unterrühren und weiterschlagen, bis eine glänzende Baisermasse entstanden ist. Die Masse in einen Spritzbeutel füllen und als kleine Baisers auf das Backpapier spritzen. Im Ofen auf mittlerer Schiene 1 Stunde backen, herausnehmen.

Zum Fertigstellen des Krokant-Gebäcks die Ofentemperatur auf 180°C erhöhen und ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Mandelmasse zu Kugeln von ca. 1 1/2cm Durchmesser formen und diese auf dem Backpapier verteilen. Im Ofen auf mittlerer Schiene ca. 6 Minuten backen, bis sie zerlaufen und leicht braun sind. Sofort über den Stiel eines Kochlöffels legen und abkühlen lassen.

Für die Creme Quark, Mascarpone, Joghurt, Vanillemark und Puderzucker verrühren. Die Sahne steif schlagen und unterziehen. Die Eiweiße mit dem Zucker zu steifem Schnee schlagen und zum Schluß unter die Creme heben.

Für den Smoothie die Himbeeren verlesen und kalt abbrausen. Mit Puderzucker, Zitronensaft, Traubensaft und Himbeergeist in einem hohen Becher mit dem Stabmixer fein pürieren.

Für den Krokant die Nüsse bei mittlerer Hitze in einer Pfanne ohne Fett rösten. Den Zucker hinzufügen und schmelzen lassen. Gelegentlich dabei umrühren. Dann abkühlen lassen und mit Haselnuss-Schnaps beträufeln.

Zum Fertigstellen des Tiramisus Creme, Baiser, Haselnuss-Krokant (etwas davon für die Garnitur beiseitestellen) und Smoothie abwechselnd in hohe Gläser schichten, bis alles aufgebraucht ist. Die oberste Schicht sollte Krokant sein. Nach Belieben mit Minze garnieren.

Das Tiramisu mit dem Parfait auf Tellern anrichten und mit Krokant-Gebäck und dem beiseitegestelltem Krokant sowie nach Belieben mit frischen Beeren garnieren.

Rezept: Beate Vollmayer

Quelle: Lecker aufs Land 16.9.2015