

Semifreddo di Torrone – Torrone-Parfait

Zutaten für 6 Personen

100gr. Torrone (weisser Nougat mit Haselnüssen)
1 Eigelb
1 Eiweiss (Eier frisch aus dem Nest)
25 gr. Zucker
1 1/2 dl Rahm
1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
1 EL Rum



Sauce

50 gr. Zucker
2dl Kaffee frisch gebrüht
½ Vanilleschote

Zubereitung

Den Torrone etwa 15 Minuten in den Tiefkühler geben; auf diese Weise lässt er sich später besser zerkleinern. Eine kleine Terrinen- oder Cakeform (5 dl Inhalt) mit Klarsichtfolie auslegen; dazu die Form sehr dünn mit Öl einpinseln, dadurch lässt sich die Folie schön glatt ziehen und das Parfait löst sich besser aus der Form.

Den Rahm steif schlagen. Zuletzt das Eigelb unterrühren.

Den Torrone in einen Gefriebeutel geben und mit einem Wallholz oder einem Fleischklopfer zerstoßen.

Das Eiweiss steif schlagen. Dann nach und nach löffelweise unter Weiterrühren den Zucker und den Vanillezucker einrieseln lassen und so lange weiterschlagen, bis ein feinporiger, glänzender Eischnee entstanden ist.

Den Torrone und die Hälfte des Eiweiss vorsichtig unter den Rahm ziehen. Dann das restliche Eiweiss und den Rum unterheben. Die Masse in die vorbereitete Form füllen und mindestens 4 Stunden gefrieren lassen.

Für die Sauce in einer Pfanne den Zucker goldbraun caramelisieren lassen. Mit dem Kaffee ablöschen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und beifügen. Die Sauce auf 1½ dl einkochen lassen. Abkühlen lassen.

Das Parfait aus der Form stürzen und 20 Minuten im Kühlschrank antauen lassen. Dann in Stücke schneiden, auf Tellern anrichten und mit der Kaffeesauce umgiessen.