



## Dessert

# Torrone-Parfait mit Schokolade

Rezept für 4 Personen

## Zutaten :

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

2 Stück	Eier, getrennt in Eiweisse und Eigelbe
2	Eigelbe (zusätzlich)
50 gr	Zucker
2 dl	Rahm (Sahne), steif schlagen
100 gr	Schwarze Schokolade (z.B. Cailler Cremant)
100 gr	Torrone
2 cl	Cognac (eventuell etwas mehr)

## Zubereitung:

Eiweiss	Die Eiweisse zu Schnee schlagen, danach den Zucker sowie die Eigelbe dazugeben (darunterschlagen).
Rechteckige Terrineform Cognac	Anstelle der Terrineform kann eine beschichtete Cakesform oder kleine Soufflé-Förmchen verwendet werden. Die Form (oder die Soufflé-Förmchen) mit Klarsichtfolie ausschlagen. Dadurch lässt sich das Parfait – nach dem Gefriervorgang – besser aus der Form lösen.  Den Cognac in die Terrineform geben (oder ein paar Tropfen in jede Soufflé-Form).
Schokolade, Torrone	Schokolade und Torrone zerkleinern(Cutter). Sollte kein Cutter vorhanden sein, so kann eine Zyliss-Raffel (Röstiraffel) dazu verwendet werden (die Idee mit der Zyliss-Raffel wurde mir von Blanca Achermann mitgeteilt). Sollten Cutter und Zyliss-Raffel fehlen: Von Hand fein hacken mit einem grossen Messer.  Die zerkleinerte Schokolade und Torrone unter die Eimasse heben. Den geschlagenen Rahm sorgfältig darunterziehen und in die Form (oder Förmchen) füllen.
Tiefkühler	Etwa zehn Stunden im Tiefkühler gefrieren.  Das Torrone-Parfait, wenn es in einer Terrineform zubereitet wurde, in Scheiben aufschneiden. Andernfalls aus den Soufflé-Förmchen herauslösen. Mit einem Tupfer Schlagrahm anrichten.

**Variante:**

Den Teller mit Puderzucker oder Schokoladepulver bestäuben und den Dessert mit Rosinen, die ein paar Stunden im Cognac eingelegt wurden, verzieren. Fürs Auge wäre auch eine halbe Cherry-Kirsche (süss) aus dem Glas dekorativ.

**Anmerkung:** Torrone ist eine Süßspeise (Riegel) aus Mandeln (trocken), die man in Italien fast überall (auch in Autobahnraststätten) erhält.