


Parfaits im Glas

12 Gläser (je 160 ml)

 aufwändig

 bis zu 60 Min.



Zutaten:

Nuss-Biskuitmasse:

3 Dotter (Größe M)
2 EL heißes Wasser
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Prise Salz
3 Eiklar (Größe M)
50 g Zucker
80 g glattes Mehl
80 g geriebene Haselnüsse

Parfaitmasse:

½ Pck. Dr. Oetker Original Pudding
Vanille-Geschmack
1 EL Zucker
¼ l Milch
50 g Dr. Oetker Nuss Nougat
¼ l flüssiges Schlagobers
50 g gesiebter Staubzucker

Zum Beträufeln:

Amarenakirschsirup

Einlage:

130 g abgetropfte Amarenakirschen

Orangen-Creme:

½ l flüssiges Schlagobers
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene
Orangenschale
3 EL vorbereiteter Vanillepudding

Zum Verzieren:

50 g flüssige Zartbitterkuvertüre (30
Grad)
50 g Dr. Oetker Kuchen Glasur Kakao
20 g gehackte Pekannüsse

1 Nuss-Biskuitmasse:

Dotter mit Wasser, Zucker, Vanillin-Zucker und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig aufschlagen. Eiklar mit Zucker steif schlagen und mit dem Kochlöffel unter die Dottermasse heben. Das Mehl darübersieben und mit Haselnüssen unterheben.

2 Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech (30 x 35 cm) streichen.

3 Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 200 °C
Heißluft 180 °C
Backzeit: ca. 9 Minuten

4 Das erkaltete Biskuit stürzen und das Backpapier abziehen. Mit einem Ausstecher (ca. 4 cm Ø) 36 Scheiben ausstechen.

5 Parfaitmasse:

Für die Parfaitmasse Puddingpulver mit Zucker und Milch unter Rühren zu einem Pudding kochen. Vom Herd nehmen und 3 EL für die Orangen-Creme zur Seite geben. Den Nougat unter den übrigen Pudding rühren und unter mehrmaligem Umrühren erkalten lassen. Schlagobers mit Staubzucker steif schlagen und unter den Nougat-Pudding rühren.

6 Zum Beträufeln und Einlage:

In jedes Glas eine Biskuitscheibe geben und mit etwas Sirup beträufeln. Die Hälfte der Parfaitmasse auf die Gläser aufteilen. Je 1 Amarenakirsche mit einem Löffelrücken in die Parfaitmasse drücken. Mit einer Biskuitscheibe abdecken und mit Sirup beträufeln. Die übrige Parfaitmasse auf die Gläser aufteilen. Mit den übrigen Biskuitscheiben abdecken und mit Sirup beträufeln. Die Parfaits mind. 3 Std. tiefkühlen.

7 Orangen-Creme:

Schlagobers mit Orangenschale aufschlagen und mit dem glatt gerührten Pudding verrühren. Die Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (8 mm Ø) füllen und beliebig auf die Parfaits spritzen.

8 Zum Verzieren:

Zum Verzieren Kuvertüre mit Glasur verrühren und in ein Spritztütchen füllen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech beliebige Muster aufspritzen und ca. 5 Min. kalt stellen.

9 Die Parfaits mit Schokodekor und Pekannüssen verziert servieren.