

Nuss-Parfait auf Mangosauce



Ein etwas aufwändiges doch sehr leckeres Eisdessert, zubereitet von Lydie Philippy aus Düdelingen.

Fotos: Guy Wolff

Ein Backblech mit Sesamöl bestreichen. Die Nüsse grob hacken und kurz in einer beschichteten Pfanne ohne Fett anrösten. Die Nüsse aus der Pfanne nehmen und den Vollrohrzucker in der Pfanne karamellisieren lassen. Die gerösteten Nüsse wieder unterrühren. Diese Nussmasse auf das eingölte Backblech verteilen und erkalten lassen.

Einige kalte Nüsse zur Dekoration aufheben und die restlichen wieder grob zerkleinern.

Die Eigelbe mit dem Vanillezucker schaumig schlagen.

Den Yoghurt mit der Hälfte der Sahne und dem Ahornsirup verrühren und unter die Eigelbmasse mischen.

Die restliche Sahne steif schlagen und dabei langsam den Vollrohrpuderzucker einrieseln lassen.

Das Eiweiß steif schlagen.

Nacheinander die Sahne, das Nuss-Karamell und den Eischnee unter die Eigelb-Yoghurtmasse heben.

Eine Kastenform mit Frischhaltefolie auslegen, die Eismasse einfüllen und mit der Folie zudecken. In der Tiefkühltruhe über Nacht gefrieren lassen.

Die Mangofrucht schälen und entkernen, das Fruchtfleisch in dünne Spalten schneiden. Den Fruchtaufstrich

mit dem Orangensaft, dem Orangenlikör und der Vanille verrühren und kalt stellen.

Das Parfait etwa eine Viertelstunde vor dem Servieren aus dem Tiefkühlfach nehmen und leicht antauen lassen. Aus der Form stürzen, von der Folie lösen und mit einem in heißes Wasser angewärmten Messer in Scheiben schneiden.

Wie auf dem Foto anrichten und nach Belieben garnieren.

Zutaten für 6-8 Personen

2 EL Sesamöl	50 g Vollrohrpuderzucker
100 g Nüsse (z.B. Cashewkerne, Mandeln, Walnüsse...)	2 Eiweiß
80 g Vollrohrzucker	1 Mango
2 Eigelbe	250 g Mango- Fruchtaufstrich
1 Päckchen Vanillezucker	50 ml Orangensaft
100 g Volljoghurt	1 EL Orangenlikör
200 g Sahne	Mark einer Vanilleschote
2 EL Ahornsirup	Pfefferminzblättchen zum Garnieren