

FW 700196 IT

TORRONE-PARFAIT
MIT SCHOKOLADE

8 - 10 Portionen

<u>Zutaten:</u>	2	Eiweiss
	50 g	Zucker
	2	Eigelb
	200 g	geschlagener Rahm
	100 g	Schokolade
	100 g	Torrone
	2 cl	Cognac

Zubereitung:

Eiweiss mit dem Zucker zu Schnee schlagen, die Eigelb und den Rahm dazugeben. Schokolade und Torrone zerkleinern, beides unter die Parfaitmasse heben.

Eine rechteckige Terrine mit dem Cognac ausschwenken, die Masse einfüllen und etwa zehn Stunden im Tiefkühler gefrieren. Das Torrone-Parfait in Scheiben aufschneiden und auf im Wasserbad geschmolzener Schokolade anrichten. Die Sauce mit Rahm-Tupfern verzieren.