

Christina Speißer-Eberhardinger

Donnerstag, 13.06.2019

**Abgeflämmtes Beerenparfait auf Mandelküchlein und marinierten Beeren
Für ca. 6 Personen**

Zutaten:

Für das Beerenparfait:

4 Blatt Gelatine
600g gemischte Beeren (TK Mischung)
Abrieb und Saft von einer Bio-Zitrone
170 g Zucker
250g Eigelb (ca. 13 Eier, Größe M)
1000g Sahne
Silikonbackform mit Halbkugeln
(Durchmesser 7cm)

Für die Mandelküchlein:

1 Vanilleschote
150g Eiweiß (ca. 4 Eier, Größe M)
220g Zucker
1 Prise Salz
180g Butter
100g Mehl
70g Mandeln, gemahlen
kreisrunder Ausstecher (Durchmesser 7 cm)

Für die marinierten Beeren:

500g gemischte Beeren
Puderzucker
Orangenlikör

Für das Baiser:

225g Eiweiß (ca. 7 Eier, Größe M)
225g Zucker
225g Puderzucker
ein Flambier-Küchenbrenner

Zubereitung:

1. **Am Vortag** für das Beerenparfait die Gelatine 10 Minuten in kaltem Wasser, besser in Eiswasser, einweichen. Die Beerenmischung mit dem Abrieb und dem Saft der Bio-Zitrone pürieren.
2. 80 g Zucker mit dem Eigelb schaumig schlagen. Den restlichen Zucker (90g) mit etwas Wasser in einem Topf bedecken und auf 115 °C aufkochen.
3. Das kochende Zuckerwasser langsam und gleichmäßig unter die schaumige Eigelbmasse rühren und die Masse kalt schlagen.
4. Die eingeweichte Gelatine leicht ausdrücken, in einen Topf geben, bei schwacher Hitze unter ständigem Rühren mit etwas Beerenpüree auflösen, die aufgelöste Gelatine unter das restliche Beerenpüree rühren und das gesamte Beerenpüree unter die schaumige Eigelbmasse heben.
5. Die Sahne halbsteif schlagen und unter die Beerenmasse heben, das Beerenparfait gleichmäßig in die Halbkugeln füllen und im Tiefkühler am besten über Nacht einfrieren.
6. **Am Tag selbst** für die Mandelküchlein den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech einfetten oder mit Backpapier auslegen.





7. Die Vanilleschote der Länge nach mit einem Messer halbieren und mit dem Messerrücken das schwarze Vanillemark aus den Hälften herauskratzen.

Das Eiweiß mit dem Zucker und dem Salz steif schlagen. Die Butter in einem Topf auflösen.

8. Das Mehl, das Vanillemark und die gemahlene Mandeln unter das steif geschlagene Eiweiß heben, die flüssige Butter unterheben. Den Teig gleichmäßig auf das vorbereitete Backblech streichen und im Backofen auf mittlerer Schiene ca. 10 bis 15 Minuten backen. Danach den Mandelboden abkühlen lassen. Mit Hilfe des kreisrunden Ausstechers 6 Kreise aus dem Mandelboden stechen.

9. Für die marinierten Beeren die gemischten Beeren waschen, abtropfen lassen, die Beeren gegebenenfalls in mundgerechte Stücke schneiden und mit Orangenlikör und Puderzucker nach Belieben mischen und abschmecken.

10. Für das Baiser das Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen, den Puderzucker unterheben und das Baiser in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen.

11. Das gefrorene Beerenparfait aus dem Tiefkühler holen und aus der Form lösen. Jede Halbkugel auf ein ausgestochenes Mandelkuchlein setzen, das Parfait mit Mandelboden auf einen Teller setzen. Das Baiser nach Belieben auf das Parfait spritzen, das Baiser auf dem Beerenparfait mit einem Flambier-Küchenbrenner abflämmen und mit den marinierten Beeren servieren.