

RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer



Stracciatella - Parfait

Zutaten für 6 Personen:	
5 EL Mandelblättchen	200 ml Schmand
250 ml Schlagsahne	1 Vanilleschote
6 große Schokoküsse	3 EL Zucker

Zubereitung:

Rösten Sie Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett goldbraun und lassen die abkühlen.

Schlagen Sie Sahne steif und jetzt brauchen Sie 6 große Schokoküsse, entfernen von denen die Waffelböden und zerdrücken die mit einer Gabel in einer Schüssel.

In die zerdrückten Schokoküssen geben Sie Schmand, Zucker und Vanillemark rein, richtig schön unterrühren und jetzt noch die geschlagene Sahne sowie die gerösteten Mandel Blättchen unterheben.

In kleine Förmchen füllen und paar Stunden einfrieren.

Vor dem servieren paar Minuten aus dem Gefrierfach nehmen und mit Früchten, z. B. Amarenakirschen garnieren.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer