

RADIO SALÜ**101,7**

Rezept von RADIO SALÜ
Küchenchef Uwe Zimmer
Die Mitkoch-Show,
immer sonntags von 9-13 Uhr.

Stracciatella – Parfait mit Maronen

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

Zubereitung:

Rösten Sie Mandelblättchen und gehackte Maronen 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 und Maronenstücke 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.