

Torroncini-Parfait



ZUBEREITUNG

Eine Parfaitform oder alternativ mehrere Kaffeetassen befeuchten und mit Klarsichtfolie auslegen.

Die Torroncini (Geschmack nach Belieben oder gemischt) auspacken und mit dem Messer grob würfeln oder zerbröseln.

Das Ei mithilfe einer Küchenmaschine aufschlagen, bis es hell und luftig ist. Langsam den Zucker hinzugeben unditerrühren, bis der Zucker sich aufgelöst hat.

Den Amaretto (kann auch weggelassen werden) und die kleingeschnittenen Torroncini dazugeben und vorsichtig den geschlagenen Rahm unterheben.

In die vorbereitete Form oder die Tassen geben und über Nacht einfrieren.

Parfait 30 Minuten vor dem Servieren in den Kühlschrank stellen und antauen lassen. Stürzen und mit dem Kakao-pulver bestreuen, anrichten und genießen.

ZUTATEN

100 g Dolce Gabbana Torroncini
aus der ★★★delicatessa

1 Ei

25 g Zucker

1 EL Amaretto (oder Rum)

150 g Rahm, geschlagen

Kakaopulver