

# DATTEL GOLD

## CHAMPAGNER-PARFAIT MIT GEBRANNTEN MANDELN

### Zutaten:

- 6 Eigelbe
- 150 g Zucker
- ½ Vanilleschote
- 150 ml Milch
- 80 ml Champagner
- 500 g Sahne
- 200 g gebrannte Mandeln, zerstückelt
- 1 Prise Meersalz
- Dattel Gold Walcher

### Zubereitung:

Eigelbe mit Zucker, einer Prise Salz und dem Mark einer halben Vanilleschote in einer Schüssel schaumig schlagen. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Milch zur Eiermasse geben und die Eimasse über dem Wasserdampf so lange schlagen bis sie cremig wird. Anschließend die Schüssel mit der Creme in Eiswasser stellen und die Creme kalt rühren. Sahne steif schlagen. Champagner in die Creme rühren und dann vorsichtig die Sahne unterheben. Die Creme in eine kastige, mit Klarsichtfolie ausgelegte Form füllen. 2/3 der Mandeln in die Creme drücken. Das Ganze für 12 h in den Gefrierschrank stellen. Das Parfait kurz vor dem Servieren aus der Form nehmen und auf einen Teller setzen. Mit Dattel Gold Walcher kunstvoll verzieren und die restlichen Mandeln darüber streuen.



# DATTEL GOLD

## PARFAIT DI CHAMPAGNE CON MANDORLE TOSTATE

### Ingredienti:

- 6 tuorli d'uovo
- 150 g di zucchero
- ½ baccello di vaniglia
- 150 ml di latte
- 80 ml di champagne
- 500 g di panna
- 200 g di mandorle tostate, spezzettate
- 1 pizzico di sale marino
- Dattel Gold Walcher

### Preparazione:

In una ciotola sbattere i tuorli d'uovo con lo zucchero, un pizzico di sale e la polpa di mezzo baccello di vaniglia fino ad ottenere un composto spumoso. Portare l'acqua ad ebollizione in una casseruola. Aggiungere il latte al composto di uova e sbatterlo a bagno maria finché non diventa cremoso. Mettere quindi la ciotola con la panna in acqua ghiacciata e mescolarla finché non si raffredda. Montare la panna a neve ferma. Aggiungere lo champagne alla panna ed incorporarlo con cura. Versare la crema in uno stampo a cassetta foderato con pellicola trasparente. Distribuire 2/3 delle mandorle nella crema. Mettere la crema in freezer per 12 ore.

Togliere il parfait dallo stampo poco prima di servirlo e metterlo su un piatto. Decorare elegantemente con Dattel Gold Walcher e cospargerci le mandorle restanti.

