



Honig-Parfait garniert mit salzigen Honignüssen

Zutaten für ca. 6 Portionen

Parfait:

- 1 dl Rahm
-  150 g Honig
-  3 Eigelb

-  3 Eiweiss
- 1 Prise Salz
- 2½ dl Rahm

Honig-Nüsse:

- 10 g Butter
-  2 EL Honig
- 100 g Baumnüsse
- 2 Prisen

Vor- und Zubereitung ⌚ ca. 6 Stunden inkl. tiefkühlen

Rahm, Honig und Eigelb in einer Pfanne vermischen und unter ständigem Rühren bis vors Kochen bringen. Pfanne von der Platte nehmen und ca. 2 Minuten weiterrühren. Durch ein Sieb in eine Schüssel giessen, Klarsichtfolie direkt auf die Creme legen und auskühlen lassen.

Eiweiss mit Salz steif schlagen. Rahm steifschlagen und unter die ausgekühlte Honigcreme mischen. Eiweiss ebenfalls dazugeben und sorgfältig darunterziehen. Eine Cakeform von 25 cm Länge mit Wasser ausspülen und mit Klarsichtfolie belegen. Honigcreme in die Form füllen ca. 5 Stunden gefrieren lassen.

Butter in einer weiten Pfanne schmelzen, dann Honig daruntermischen. Nüsse ebenfalls dazugeben und unter Rühren mit einem Gummischaber karamellisieren lassen. Salz darüber streuen, vermischen und auf ein Backpapier verteilen, so dass die Nüsse nicht zusammenkleben. Auskühlen lassen.

Parfait stürzen, in Scheiben schneiden und mit den Honignüssen auf Dessertteller anrichten und sofort servieren.

 Parfait mit Nüssen nach Belieben zubereiten.

 Diese Produkte sind bei Familie Loosli und in ihrem Onlineshop erhältlich.
Loosli Bienenwelt | 4944 Auswil
079 289 49 22 | looslibienenwelt.ch



Parfait au miel garni de noix au miel salées

Ingrédients pour env. 6 portions

Parfait:

- 1 dl de crème
- 150 g de miel
- 3 jaunes d'œufs

- 3 blancs d'œufs
- 1 pincée de sel
- 2½ dl de crème

Noix au miel :

- 10 g de beurre
- 2 cuillères à soupe de miel
- 100 g de noix
- 2 pincées

Préparation et cuisson ⌚ env. 6 heures y compris la congélation

Mélanger la crème, le miel et les jaunes d'œufs dans une casserole et porter à ébullition en remuant constamment. Retirer la casserole du feu et continuer à remuer pendant environ 2 minutes. Verser la préparation dans un saladier à travers une passoire, recouvrir la crème directement de film alimentaire et laisser refroidir.

Battre les blancs d'œufs en neige avec du sel. Fouetter la crème jusqu'à ce qu'elle soit ferme, puis l'incorporer à la crème au miel refroidie. Ajouter également les blancs d'œufs et les incorporer délicatement. Rincer à l'eau un moule à cake de 25 cm de long et le recouvrir de film alimentaire. Verser la crème au miel dans le moule et laisser prendre au congélateur pendant environ 5 heures.

Faites fondre le beurre dans une grande poêle, puis incorporez-y le miel. Ajoutez également les noix et laissez-les caraméliser en remuant avec une spatule en caoutchouc. Saupoudrez de sel, mélangez et répartissez le tout sur du papier sulfurisé afin que les noix ne collent pas entre elles. Laissez refroidir.

Démouler le parfait, le couper en tranches, le disposer sur des assiettes à dessert avec les noix au miel et servir immédiatement.

Préparez le parfait avec les fruits à coque de votre choix.

Ces produits sont disponibles chez la famille Loosli et dans leur boutique en ligne.
RLoosli Bienenwelt | 4944 Auswil
079 289 49 22 | looslibienenwelt.ch