



STÄDTER®

Parfait-Törtchen

FÜR 10 TÖRTCHEN | ARBEITSZEIT: 45 MINUTEN + KÜHL-/FROSTERZEIT | BACKZEIT: 10 MINUTEN

Zutaten für die Pistazien-Daquoise: 80 g Puderzucker, 60 g Mandeln, gemahlen, 20 g Pistazien, gemahlen, 3 Eiweiß, 30 g Zucker | **Zutaten für das Vanilleparfait:** 3 Eier, 2 Eigelb, 100 g Zucker, 2 Vanilleschoten, 2 Blatt Gelatine, 500 ml Schlagsahne | **Zutaten für das Erdbeerparfait:** 1 Ei, 3 Eigelbe, 150 g Zucker, 360 g Erdbeerpüree, 500 ml Schlagsahne | **Zutaten für den Schokodrip:** 75 ml Schlagsahne, 15 g Zucker, 15 g Honig, 1 Blatt Gelatine, 150 g Vollmilchkuvertüre, 30 g Zartbitterkuvertüre

Zubereitung:

Für den Daquoise das Eiweiß mit dem Zucker aufschlagen. Den Puderzucker, die gemahlenden Mandeln und Pistazien vorsichtig unter das Eiweiß heben. Die Masse in einen Spritzbeutel füllen und in der Größe der Dessertringe auf ein mit Backpapier belegtes Blech dressieren. Dann kräftig mit Puderzucker absieben. Bei 180 °C Ober-/Unterhitze für 10 Minuten im Ofen backen. Anschließend auf einem Abkühlgitter vollständig auskühlen lassen.

Für das Vanilleparfait die Vanilleschote auskratzen und das Mark, sowie die ausgekrazte Schote zu den Eiern und den Eigelben geben. Den Zucker ebenfalls zugeben und über dem Wasserbad unter ständigem Rühren auf ca. 40 °C erwärmen. Anschließend die Gelatine zugeben, die Vanilleschote entnehmen und alles gut aufschlagen. Die Schlagsahne steif schlagen und vorsichtig unter die abgekühlte, aufgeschlagene Eiermasse heben.

Für das Erdbeerparfait ebenso vorgehen. Das Ei mit dem Eigelb und dem Zucker über dem Wasserbad erhitzen und dann kalt aufschlagen. Das Erdbeerpüree anschließend zugeben und die geschlagene Sahne unterheben. Die Dessertringe mit Tortenrandfolie auslegen.

Den Daquoise auf die gewünschte Form ausstechen und in den Ring legen. Zuerst das Vanilleparfait einfüllen und für 15 Minuten in den Froster stellen. Anschließend das Erdbeerparfait einfüllen und wieder in den Froster geben.

Für den Drip die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Schlagsahne, den Zucker und den Honig erwärmen, aufgeweichte Gelatine zugeben und verrühren. Dann alles zu der gehackten Vollmilch- und Zartbitterkuvertüre geben. Für eine kurze Zeit stehen lassen, dann mit einem Mixer mixen.

Sobald die Törtchen durchgefroren sind mit dem Schokoladendrip verzieren. 10 Minuten vor Verzehr antauen lassen.



STÄDTER®

Parfait tartlets

FOR 10 TARTLETS | WORKING TIME: 45 MINUTES + COOLING/FREEZING TIME | BAKING TIME: 10 MINUTES

Ingredients for the pistachio daquoise: 80 g icing sugar, 60 g almonds, ground, 20 g pistachios, ground, 3 egg whites, 30 g sugar | **Ingredients for the vanilla parfait:** 3 eggs, 2 egg yolks, 100 g sugar, 2 vanilla pods, 2 sheets of gelatine, 500 ml whipped cream | **Ingredients for the strawberry parfait:** 1 egg, 3 egg yolks, 150 g sugar, 360 g strawberry puree, 500 ml whipped cream | **Ingredients for the chocolate drizzle:** 75 ml whipped cream, 15 g sugar, 15 g honey, 1 sheet of gelatine, 150 g milk chocolate coating, 30 g dark chocolate coating

Preparation:

For the daquoise, whisk the egg whites with the sugar. Carefully fold the icing sugar, ground almonds and pistachios into the egg whites. Pour the mixture into a piping bag and pipe the size of the dessert rings onto a baking tray lined with baking paper. Then sieve well with icing sugar. Bake in the oven at 180 °C top/bottom heat for 10 minutes. Then leave to cool completely on a cooling rack.

For the vanilla parfait, scrape out the vanilla pod and add the seeds and the scraped-out pod to the eggs and egg yolks. Add the sugar and heat over a bain-marie to approx. 40 °C, stirring constantly. Then add the gelatine, remove the vanilla pod and whisk everything well. Whip the cream until stiff and carefully fold into the cooled, whipped egg mixture.

Proceed in the same way for the strawberry parfait. Heat the egg with the egg yolk and sugar over a bain-marie and then whisk until cold. Then add the strawberry puree and fold in the whipped cream.

Line the dessert rings with cling film. Cut out the daquoise to the desired shape and place in the ring. First pour in the vanilla parfait and place in the freezer for 15 minutes. Then pour in the strawberry parfait and return to the freezer.

For the drizzle, soak the gelatine in cold water. Heat the whipping cream, sugar and honey, add the softened gelatine and stir. Then add everything to the chopped whole milk and dark chocolate. Leave to stand for a short time, then blend with a mixer.

Once the tartlets are frozen through, decorate with the chocolate drizzle. Leave to thaw for 10 minutes before eating.