

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Foto: Colourbox (Beispielfoto)



## **Nougatparfait mit Mandelzwieback, Schokosauce und frischen Früchten**

### **Parfait:**

3 Eier  
50g Zucker  
500g Nougat  
500ml Obers

Nougat über einem Wasserbad schmelzen und etwas abkühlen lassen. Eier mit Zucker über Dampf schaumig schlagen. Obers aufschlagen und die Dottermasse und Nougat angleichen. Dafür zuerst einen kleinen Teil des Nougats mit etwas Obers vermengen, dann die Dottermasse hinzufügen und zum Schluss das restliche Obers und Nougat unterheben, bis eine glatte Masse entsteht.

In Parfait Ringe füllen und frieren. Vor dem Servieren kurz antauen lassen.

### **Schokosauce:**

100g dunkle Schokolade und 100ml Obers gemeinsam über Dampf schmelzen und verrühren.

### **Mandelzwieback:**

200g Zucker  
3 Eier  
300g griffiges Mehl  
200g ungeschälte Mandeln

Eier und Zucker mindestens 5 Minuten schaumig schlagen. Dann das Mehl und die Mandeln in die Masse rühren.

### **Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“**

Den Teig in eine gefettete Kastenform geben und bei 160°C für 1,5 Stunden backen.

Danach aus der Form nehmen und komplett abkühlen lassen (es kann auch ein Teil davon für später eingefroren werden) und mit einer Aufschneidemaschine in dünne Scheiben schneiden. Diese kurz - etwa 3 Minuten - bei 200°C Ober-Unterhitze backen.

Wichtig: Nicht Heißluft, da sie sonst im Ofen wegfliegen. Bitte nach der Bräunung orientieren, nicht an der Zeit. Wenn sie goldbraun sind, raus aus dem Ofen und abkühlen lassen.

### **Anrichten:**

Das Parfait mit Schokosauce und eventuell etwas Schlagobers garnieren, frische Früchte nach Geschmack dazugeben und den knusprigen Mandelzwieback dazu servieren.