

Parfait
met crème van Baileys



Parfait

met crème van Baileys

Benodigheden

(nagerecht voor 4 personen)

Pafait:

30 ml eigeel
2 st eieren
40 ml ongesuikerde slagroom
alternatief (plantaardig, Hollandia)
20 gr cantuccini alla mandorla
25 gr kristalsuiker
10 ml Amaretto
20 gr Hollandse aardbeien
20 gr bosbessen
20 gr bramen

Baileyscrème:

65 ml ongesuikerde slagroom
alternatief (plantaardig,
Hollandia)
50 gr kristalsuiker
20 ml Baileys Irish cream

Garneerfruit:

8 st bosbessen
4 st bramen
4 st frambozen
60 gr rode bessen

Chocolade garnering:

4 gr pure choco bloesem (Chocolux)

Mise en place & handelingen

24 uur van tevoren:

Klop het eigeel met de suiker op, verwarm dit au bain marie tot 65°C en sla het dan koud. Voeg vervolgens een voor een de eieren toe. Draai het zachte fruit kapot in de keukenmachine en voeg dit toe aan het mengsel. Verbreek de cantuccini en besprenkel dit met de Amaretto. Meng de cantuccini vervolgens door het mengsel en doe het in een vorm naar keuze en zet dit in de vriezer.

Klop de slagroom met de suiker lobbige en voeg de Baileys toe.

Bordopmaak

Haal de parfait uit de vorm en zet dit op een bord of schotel. Maak een quenelle van de Baileyscrème en strooi hier wat chocoladebloesem over. Garneer de parfait tot slot met het zachte fruit.

