



Walnotenparfait

Datum: 16-12-2002
Type gerecht: Nagerecht
Samengesteld door: Wim Hovens
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 5 eieren
- 3 eierdooiers
- 75 gram suiker
- 1 vanillestokje
- 6 deciliter room
- 1,5 ons walnoten vers of uit dop/schaal
- notenlikeur (Amaretto)
- poedersuiker/cacao (ter garnering)

Bereidingswijze:

Meng de eieren, eierdooiers en de suiker in een hittebestendige schaal (liefst mengkom). Snijd de vanillestokjes horizontaal open en verwijder het "zaad" uit het stokje.

Doe dit bij de eier-suikermassa en klop dit alles luchtig en schuimig (met behulp van een mixer) au bain-marie tot lichaamstemperatuur (ongeveer 37° C.), waarbij veel volume wordt verkregen.

Sla de room zonder suiker op tot yoghurtdikte en vermeng dit (liefst spatelend) met het eiermengsel.

Hak de walnoten en vermeng ze met de notenlikeur. Spatel ook de notenmassa door het eier-roommengsel. Schep het mengsel voorzichtig in kleine vormpjes.

Vries ze 3 tot 4 uur van tevoren in, voordat de parfait wordt geserveerd.

Garneer de walnotenparfait met poedersuiker en cacao.