

Wentelteefjes, notenparfait met notensabayon

Datum: 22-02-2016
Type gerecht: Nagerecht
Samengesteld door: Bram Joosten
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Wentelteefjes:

- 4 eieren
- 3 dl melk
- 24 sneetjes (oud) wit brood
- 8 eetl. suiker
- 2 eetl. kaneelpoeder
- 100 g boter

Notenparfait:

- 9 eidooiers
- 400 g basterdsuiker
- 4 dl slagroom
- 150 g fijngehakte hazelnoten
- 1,5 dl amandellikeur

Notensabayon:

- 6 eidooiers
- 120 g suiker
- 1,5 dl amandellikeur
- 2 dl slagroom
- mint blaadjes

Bereidingswijze:

Notenparfait:

Klop voor de parfait de dooiers met de basterdsuiker au bain-marie schuimig tot deze begint te binden. Al kloppende af laten koelen. Beetje bij beetje de half stijfgeklopte slagroom erdoor scheppen. De hazelnoten en een scheut amandellikeur erdoor spatelen. Massa in ingevette vormpjes en in de vriezer zetten.

Notensabayon:

Voor de sabayon de dooiers met de suiker en amandellikeur au bain-marie stevig kloppen en vervolgens op ijswater laten afkoelen. De stijf geklopte slagroom erdoor spatelen.

Wentelteefjes:

Klop de eieren los met de melk. Steek rondjes uit het brood met een steker. Doop de broodrondjes in het eimengsel en laat dit intrekken. Vermeng de suiker met de kaneel en druk het geweekte brood voorzichtig in dit mengsel. Verhit de boter en bak hierin om en om de wentelteefjes.

Stort de parfait in het midden van de bordjes en giet de sabayon erover. 3 wentelteefjes per bordje ernaast leggen. Garneer met enkele blaadjes mint.