

# Champagner-Parfait

Eine süße Versuchung aus edlem Champagner garniert mit gebrannten Mandeln – die fruchtige und leicht säuerliche Crema mit schwarzer Johannisbeere vollendet den Genuss!

**Zutaten**
4 Portionen

Gebrannte Mandeln
0.5 Vanilleschote
200 g Zucker
0.5 TL Zimt
100 ml Wasser
200 g Mandeln
Parfait
6 Eigelbe
150 g Zucker
1 Prise Byodo Meersalz, fein
0.5 Vanilleschote
Wasser
150 ml Milch
500 g Sahne
80 ml Champagner
Byodo Crema mit schwarzer Johannisbeere

**Zubereitung**

**Zubereitung gebrannte Mandeln**

Die Vanilleschote aufschlitzen und das Mark mit einem kleinen Messer herauskratzen. Zucker, Vanille und Zimt miteinander vermengen und in einen kleinen beschichteten Topf geben. Das Wasser zugießen und alles aufkochen lassen ohne dabei umzurühren. Anschließend die Mandeln zugeben und unter ständigem Rühren das Wasser bei mittlerer Hitze verdampfen lassen. Der Zucker trocknet nun und überzieht die Mandeln mit einer weißen Kruste.
Die Temperatur nochmals etwas reduzieren und unter Rühren den Zucker karamellisieren lassen. Die Mandeln sind fertig gebrannt, wenn sie zu glänzen beginnen.
Zum Schluss die Mandeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech zum Abkühlen auslegen.

**Zubereitung Parfait**

Eigelbe mit Zucker, einer Prise Salz und dem Mark einer halben Vanilleschote in einer Schüssel schaumig schlagen.
Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Milch zur Eiermasse geben und die Eimasse über dem Wasserdampf so lange schlagen bis sie cremig wird. Anschließend die Schüssel mit der Creme in Eiswasser stellen und die Creme kalt rühren.
Sahne steif schlagen. Champagner in die Creme rühren und dann vorsichtig die Sahne unterheben. Die Creme in eine kastige, mit Klarsichtfolie ausgelegte Form füllen. 2/3 der Mandeln in die Creme drücken.
Das Ganze für 12 h in den Gefrierschrank stellen.
Das Parfait kurz vor dem Servieren aus der Form nehmen und auf einen Teller setzen. Mit der Crema mit schwarzer Johannisbeere kunstvoll verzieren und die restlichen Mandeln darüber streuen.