



GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 47
Tonkaporfait



30 Minuten



5 Stunden



5,5 Stunden

Zutaten



130 g Muscovado

Rohrzucker

80 g gehackte Mandeln



10 g Fleur de Sel

2 Becher Sahne



**1 Tonkabohne, feinst
gerieben**

3 Eier

50 g Pistazien

50 g Himbeeren, gerne

TK-Ware

8 Stück Cantuccini

Rezept

Für die Salzkaramellen zunächst 80 g vom Muscovado-Zucker in einer beschichteten Pfanne erhitzen, bis er flüssig wird. Dann Mandeln und Salz zugeben, rühren und die fertige Masse auf einem Backpapier verteilen und erkalten lassen. Die Pistazien grob hacken und 3 Minuten in der Pfanne rösten. Die erkaltete Karamell-Masse in kleine Stücke brechen und die Cantuccini grob hacken. Die Sahne steif schlagen und die Tonkabohne mit einer Muskatreibe feinst reiben. Die Eier trennen. Den Eischnee steif schlagen und beiseite stellen. Eigelb mit den restlichen 50 g Zucker schaumig rühren, die Sahne und den Tonkaabrieb dazugeben und zum Schluss den Eischnee unterheben. Dann nur noch die Himbeeren, Pistazien, Mandel-Salzkaramellen und Cantuccini zu der Masse geben und vorsichtig verrühren. Anschließend in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform füllen und mindestens fünf Stunden, besser über Nacht gefrieren lassen.

Guten Appetit!