



## HONIG-PARFAITTÖRTCHEN

Für 4-5 Dessertringe à 10 cm ø

### Zutaten;

120 gr Petite Beurre  
40 gr Margarine  
40 gr Zucker  
4 Eigelb  
60 gr flüssiger Honig  
2 dl Vollrahm, geschlagen  
Krokant;  
30 gr Zucker  
Ausserdem;  
hauchdünne Schokoladenblätter  
etwas Honig zur Deko



### Zubereitung;

Ein Blech oder Brett mit Backfolie belegen, die Ringe darauf setzen. In einem Cutter die Petite Beurre fein hacken. Die Margarine flüssig machen und mit den Guetzli vermischen. Auf den Förmchenböden verteilen und andrücken.

Nun das Krokant zubereiten, dazu den Zucker auf ein mit Backfolie belegtes Blech streuen und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad schmelzen lassen. Rausnehmen und erkalten lassen. Den erhärteten Zucker nun im Cutter mahlen. In einer Schüssel die Eigelbe und den Honig 5 min mit dem Handrührgerät luftig schlagen. Den Rahm und die Krokantstücke vorsichtig unterheben. Nun die Masse in die Förmchen verteilen und über Nacht gefrieren lassen.

Zum Anrichten; Die Parfait-Törtchen schön auf Teller anrichten, etwas Honig darüber geben und evtl. mit den Schokoladenblätter garnieren. Sofort servieren!

Gutes Gelingen und liebe Grüsse

*Jelinda K.*

Eat, letters and deco

