

# Verpoorten Tartufo mit karamellisiertem Johannisbeer-Kern

## Zutaten

für 4 Portionen:

für das Mokka-VERPOORTEN-Parfait:

25 g gehackte Haselnüsse  
2 TL lösliches Kaffeepulver  
2 Eigelbe  
50 g Zucker  
3 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
25 g Amarettini  
150 g Sahne

für die Füllung, Sauce und Verzierung:

100 g rote Johannisbeeren  
100 g schwarze Johannisbeeren  
40 g Zucker  
200 ml + 2 EL schwarzer Johannisbeersaft  
Mark von 1/2 Vanilleschote  
2 TL Speisestärke  
40 g schwarze Johannisbeerkonfitüre  
30 g Amarettini

## Zubereitung

Nüsse in einer Pfanne ohne Öl rösten und abkühlen lassen. Espresso in 4 EL heißem Wasser auflösen. Zusammen mit Eigelben, Zucker und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör in einer Schüssel über einem Wasserbad zu einer hellen Creme aufschlagen. Schüssel vom Wasserbad nehmen und so lange weiterschlagen, bis die Masse abgekühlt ist. Sahne steif schlagen. Amarettini fein bröseln und zusammen mit der Sahne und den Nüssen unter die Mokka-Creme heben. In 4 gefriergeeignete Formen geben (à 200 ml) und für 2 Stunden frosten.

In der Zwischenzeit Johannisbeeren waschen und von den Rispen streifen. Zucker goldbraun karamellisieren und mit Saft ablöschen. Hierbei wird das Karamel hart. So lange weiter erwärmen, bis sich das Karamel wieder aufgelöst hat. Stärke mit 2 EL Saft vermengen und die Saft-Karamel-Mischung damit andicken. Beeren hinzugeben und abkühlen lassen.

50 g der Fruchtsauce durch ein Sieb geben und mit der Konfitüre vermengen. Parfaits aus dem Gefrierfach nehmen und je einen guten Teelöffel Eis aus der Mitte lösen und zur Seite stellen. Konfitürenmix in die Mulden verteilen und wieder mit dem ausgelösten Eis bedecken. Weitere 2 Stunden frosten.

Restliche Amarettini bröseln. Tartufos aus dem Gefrierfach holen und die Gläser ganz kurz mit warmem Wasser abspülen, sodass sich das Parfait leichter stürzen lässt. Parfait aus den Gläsern lösen und in den Amarettinis wälzen. Zusammen mit der Beeren-Sauce auf Tellern anrichten. Fertig!



[Link zum Rezept: Verpoorten Tartufo mit karamellisiertem Johannisbeer-Kern](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

# Verpoorten Tartufo mit karamellisiertem Johannisbeer-Kern

[Link zum Rezept: Verpoorten Tartufo mit karamellisiertem Johannisbeer-Kern](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - [info@verpoorten.de](mailto:info@verpoorten.de) - [eieiei.verpoorten.de](http://eieiei.verpoorten.de)