



### UNSER TIPP:

Zum Überziehen des Parfaits (wenn es in Silikonformen gefrostet wurde) eine Mischung aus  $\frac{2}{3}$  temperierter Kuvertüre und  $\frac{1}{3}$  Kakaobutter nehmen, diese mit gerösteten Mandeln verfeinern.

## KULMBACHER BIER G.G.A.

### Honig-Parfait mit Kulmbacher Bier



#### ZUTATEN:

2 Stück Bayerisches Blockmalz g. g. A., zerstoßen	2 g Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht
100 ml Kulmbacher Bier g. g. A.	40 ml Grand Marnier
130 g Eier	10 ml Zitronensaft
80 g Honig	500 ml Sahne

#### ZUBEREITUNG:

Die Hälfte des Bieres mit dem Blockmalz erwärmen, bis sich das Malz aufgelöst hat. Das gesamte Bier, die Eier und den Honig unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen auf dem Wasserbad auf 85 °C erwärmen (zur Rose abziehen). Gelatine gut auspressen und in eine kleine Schüssel geben. Grand Marnier und Zitronensaft hinzugeben und Mischung vorsichtig in der Mikrowelle schmelzen, dann in die Parfaitmasse einrühren. Sahne halb steif schlagen und vorsichtig unterheben. Die Parfaitmasse in Silikonformen oder Portionsschalen füllen und für mind. 24 Stunden frosten.



#### AUTOR GIUSEPPE MESSINA:

Der Koch, der für seine ungewöhnlichen Texturen bekannt ist und dabei vermeintlich einfache Produkte in ganz besondere Stars auf dem Teller verwandelt. Seine Gäste lieben vor allem seine kulinarische Weltreise.

*„Erlaubt ist alles was gefällt und schmeckt. Nichts muss, alles kann. Die Form kennt keine Grenzen.“*

#giuseppemessina #giuseppe4437 #bayertruck