



## KAMBLY JAPONAIS-KONFEKT

**Zubereitung:** 2 Stunden  
**Tiefkühlzeit:** etwa 3–4 Stunden  
**Backzeit:** 8–10 Minuten

**Garnitur**

- 100 g ganze Haselnüsse
- 4 Kambly Brezeli
- 1 dl Vollrahm
- 50 g Nussnougat
- Schokoladetupfen

### Zutaten (für 12 Stück)

#### Biscuits

- 24 Kambly Brezeli
- 50 g dunkle Schokolade, z.B. mit 65% Kakaoanteil

#### Nougatparfait

- 2 Eigelbe
- 2 EL Zucker
- 120 g Nussnougat
- 2 dl Vollrahm
- 2 Eiweisse
- 1 Prise Salz
- 1 EL Zucker

#### Zubereitung

1. Die dunkle Schokolade im Wasserbad langsam schmelzen. Die Brezeli auf der karierten Seite mit Schokolade bestreichen. Auf einem Kuchengitter trocknen lassen. Aus der restlichen Schokolade auf ein Backpapier Schokoladetupfen von ca. 1 cm Durchmesser für die Garnitur giessen.
2. Für das Parfait: Cakeform mit Backpapier auslegen. Eigelbe und Zucker schaumig rühren. Das Nussnougat dazugeben und verrühren. Rahm steif schlagen. Eiweisse mit dem Salz steif schlagen, weiterschlagen und den Zucker einrieseln lassen, bis die Masse glänzt. Rahm und Eiweisse unter die Ei-Nougat-Masse ziehen. Die Parfait-Masse in der Cakeform ausstreichen und 3–4 Stunden tiefkühlen.
3. Für die Garnitur: Die Haselnüsse im Backofen bei 200 °C 8–10 Minuten goldbraun rösten, bis sie fein duften. Die leicht ausgekühlten Nüsse in ein Tuch wickeln und so lange aneinanderreiben, bis alle gehäutet sind. Die Haselnüsse hacken. Brezeli ebenfalls hacken und mit den gehackten Nüssen vermischen. Den Vollrahm zusammen mit dem Nussnougat steif schlagen und bis zum Servieren kühl stellen.
4. Das fertige Parfait mithilfe einer Ringform im Umfang eines Brezelis portionieren und nochmals tiefkühlen.
5. Vor dem Servieren die Hälfte der schokolierten Brezeli auslegen und je eine Parfait-Portion daraufsetzen. Mit der zweiten Hälfte bedecken. Das Törtchen rundum mit dem Nussnougat-Rahm bestreichen, mit der Haselnuss-Brezeli-Mischung bestreuen und mit einem Schokoladetupfen dekorieren.