

## Bailey - Parfait auf Orangensauce

Kategorien: Eis, Parfait

Zutaten für: 6 Portionen

3		Ei(er), davon das Eigelb
75	ml	Bailey's Irish Cream (Whiskey-Likör)
2		Ei(er), davon das Eiweiss, steif geschlagen
300	ml	Rahm, geschlagen
		Für die Sauce:
8		Orange(n)
75	Gramm	Zucker
100	ml	Portwein

### Anleitung:

Eigelb und Zucker zu einer hellen dicklichen Creme aufschlagen. Mit Baileys parfümieren. Eiweiss und Rahm unterziehen. Eine beschichtete Cakeform mit Klarsichtfolie auslegen. Baileys-Creme einfüllen und während mindestens 4 Stunden gefrieren lassen. 4 Orangen wie einen Apfel schälen, d.h. mitsamt der weissen Haut. Die Orangenschnitze aus ihren Trennhäuten schneiden. Die restlichen Orangen auspressen. Orangensaft, Zucker und Portwein sirupartig einkochen lassen. Am Schluss die Orangenfilets beifügen. Auskühlen lassen. Zum Servieren Parfait in Scheiben schneiden, anrichten und mit Orangenfilets und Sauce umlegen.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten