

Blutorangen - Parfait

Kategorien: Eis, Parfait

Zutaten für: 8 Portionen

5		Orange(n) (Blutorangen)
4		Ei(er)
60	Gramm	Mandeln, gehobelt
100	Gramm	Zucker
3	Pack.	Vanillezucker
1/2	Ltr.	Sahne
1	Essl.	Orangenlikör
		Obst, nach Belieben (z.B. Himbeeren TK)
		Obst und Minze oder Zitronenmelisse zum Dekorieren

Anleitung:

Mandelblättchen ohne Fett in Pfanne rösten. 4 Eigelb, Zucker und 3 EL heißes Wasser schlagen, bis cremige Masse entsteht. 1 Prise Salz 1/4 l Blutorangensaft (4 - 5 Orangen) nach und nach dazugeben. Sahne mit Vanillezucker steif schlagen und mit Schneebesen in die Creme rühren. 1 - 2 EL Orangenlikör hinzufügen, geröstete Mandeln und Obst darunter mischen. Masse in eine Form füllen (gut eignet sich Gugelhupf-Form) und ca. 6 Std. im Gefrierfach frieren. (Kann auch Tage vorher vorbereitet werden!) 1/2 Std. vor dem Servieren aus Kühlfach nehmen. Die Form kurz in heißes Wasser stellen, den Rand vorsichtig mit einem Messer lösen und auf Platte stürzen. Mit Orangenscheiben und Zitronenmelisse garnieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten