

Grand - Marnier - Parfait mit Marinierte Orangen

Kategorien: Dessert, Eis, Parfait, Früchte

Zutaten für: 1 Rezept

MARINIERTE ORANGEN

4		Orangen
1/4	Ltr.	Wasser
250	Gramm	Zucker
3		Nelken
3		Zimtstangen
4		Wacholderbeeren

GRAND MARNIER-PARFAIT

3		Eigelb
2		Volleier; sehr frisch!
1		Orange; den Saft
60	ml	Grand Marnier
125	Gramm	Zucker

Anleitung:

Das Wasser mit dem Zucker und den Gewürzen aufkochen. Über die geschälten Orangen geben und dann 3 Tage abgedeckt kaltstellen. Alle Zutaten für das Parfait - außer der Sahne in einer Schale im heißen Wasserbad aufschlagen, bis eine cremige Masse entsteht. Danach abkühlen lassen, die geschlagene Sahne unterheben, alles in 1 Form füllen und ca. 5 Stunden gefrieren. Die in Scheiben geschnittenen Orangen mit dem Parfait anrichten, nach Bedarf und Fantasie verzieren.