

# Orangen - Parfait 1

Kategorien: Eis, Parfait

Zutaten für: 10 Portionen

6		Eigelb
2		Eier
200	Gramm	Zucker
2		Unbehandelte Orangen
1		Limone (ersatzw. Zitrone)
80	ml	Grand Marnier
1/4	Ltr.	Sahne

## Anleitung:

Die Orangen auf jeden Fall heiss abwaschen. Eigelb, Ei, Zucker, Orangensaft und geriebene Schale der Orangen heiss (ueber Wasserdampf) aufschlagen und wenn die Masse recht fest ist, in Eiswasser kaltschlagen (halt bis sie kalt ist!). Dann den Saft einer Limone oder Zitrone, Grand Marnier und geschlagene Sahne unterziehen. Hierzu moeglichst einen Gummi-Loeffel nehmen. In einer mit Klarsichtfolie ausgeschlagenen Kastenform gefrieren lassen, das Dauert ca. 4 Stunden, kann einige Wochen aufbewahrt werden. Fuer die Dekoration Vanillesosse, Himbeersosse und Pfirsichsosse Verwenden.