

Pralinen - Parfait

Kategorien: Eis, Parfait

Zutaten für: 1 Rezept

4		Ei(er), das Eigelb davon
100	ml	Milch
60	Gramm	Zucker
100	Gramm	Schokolade, bitter
80	Gramm	Nougat
2	Essl.	Grand-Marnier, Orangenlikör
150	ml	Sahne, süß
1		Orange(n), unbehandelt, die Schale davon Abgerieben

Anleitung:

Milch und Zucker zum Sieden bringen. Eidotter schaumig rühren, begeben, erhitzen, mit Kochlöffel dick rühren (nicht kochen!!!!) Im Wasserbad geschmolzene Schokolade, in die Milch-Dottermasse einmengen, kaltrühren. Nougat, Orangenschale und Grand Manier einrühren, geschlagenes Obers vorsichtig unterheben. Masse in gekühlte Form (oder Förmchen) einfüllen. Im Tiefkühlfach 4-5 Stunden tiefkühlen. Vor dem Servieren Form kurz in heißes Wasser halten, stürzen. Tipps: man kann die Masse auch mit Grillage anreichern, wodurch sich eine reizvollere geschmackliche Variation ergibt. Garnierung: Vanille oder Schokosauce, Weichseln, kalter Weinschaum, Sahne, Hippen und Minzblätter.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten