

## Red - Orange - Parfait

Kategorien: Eis, Parfait

Zutaten für: 1 Rezept

3		Apfelsine(n)
3	Essl.	Zucker
3		Ei(er), davon das Eigelb
500	ml	Schlagsahne
30	ml	Orangenlikör (Red Orange)
1	Essl.	Puderrucker

### Anleitung:

Die Apfelsinen auspressen und mit dem Zucker zehn bis 15 Minuten zu einem Sirup kochen. Leicht abkühlen lassen. Die Eigelb mit dem Puderrucker zu einer hellen Creme schlagen. Die Sahne steif schlagen. Den abgekühlten Orangensirup mit dem Likör - am besten "Red Orange" von Bols - langsam unter das Eigelb heben und vorsichtig mit einander verrühren. Die Eigelb-Orangenmasse unter die Sahne heben. Eventuell mehr Likör unter die Masse heben und so die Farbe und den Geschmack justieren. Wenn man Lust hat, kann man einen Teil des Likörs nur vorsichtig unterziehen, ohne ihn mit der Masse zu vermengen - so entstehen feine rote Striche im Eis.

Die Parfait-Masse 5 Stunden kalt stellen, wenn sie länger friert, eine Stunde vor dem Servieren aus der TK-Truhe nehmen oder zwei Stunden vorher in den Kühlschrank stellen. "Red Orange" eignet sich besonders gut, weil er dem Parfait einen leicht herben Geschmack gibt und er außerdem eine schöne Farbe verleiht. Es kann aber auch anderer Orangenlikör verwendet werden. Da das Parfait nicht sehr süß ist - vor allem dann nicht, wenn man den leicht bitteren "Red Orange" verwendet, passt es gut zu süßen Früchten oder flambierten Bananen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten