

# Marzipan-Spekulatius Parfait mit Schokoladensauce



Zutaten für 10 Portionen:

200g Marzipan  
100g Gewürzspekulatius  
4 Eier  
100g Zucker  
3 Beutel Vanillezucker  
400g Schlagrahm  
4 cl Orangenlikör

Marzipan mit dem Orangenlikör verdünnen, Spekulatius zerkleinern.  
Eier trennen. Eigelb, 2 EL Zucker und Vanillezucker ca. 10 Minuten aufschlagen. Marzipan unterrühren.

Sahne steif schlagen.

Eiweiß steif schlagen, dabei den Rest Zucker einrieseln lassen.

Marzipan und Spekulatius unter die Eigelbmasse heben.

Zuerst den Schlagrahm, danach das steif geschlagene Eiweiss vorsichtig unter die Masse heben.

In eine eckige Plastikform füllen und über Nacht einfrieren.

Das Parfait ca. 10 Minuten antauen lassen dann aus der Form stürzen.

In ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden und evtl. diagonal halbieren.

Mit der Schokoladensauce anrichten.

## Schokoladensauce

4 dl Wasser  
200 g Zucker  
100 g Kakaopulver  
200 g Kuvertüre oder Kochschokolade



Wasser, Zucker und Kakaopulver aufkochen, vom Herd nehmen und die geraspelte Kuvertüre darin schmelzen,  
Nicht mehr kochen.