

Parfait à l'Orange

Wasser und Zucker im heissen Wasserbad schaumig schlagen bis die Masse einen Faden zieht. Kaltschlagen. Den Liqueur begeben. Den Schlagrahm vorsichtig unterziehen.

Die Masse in eine Form giessen und in den Tiefkühler stellen. Ca. 3-4 Stunden kaltstellen.

Die fest gewordenen Parfaits mit Schokopulver bestreuen und nach belieben anrichten.

Zutaten für 10 Portionen:

0.8dl Wasser
70 gr. Zucker
1 Vanillestengel
7 Eigelb
250 gr Schlagrahm
4 cl Orangenliqueur