

Blanc Manager mit Marzipan und Orangenlikör

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " });
```

Der einfache, französische „Dessert Klassiker“ mit Orangenlikör, fast vergessen

Zutaten

- 6 Blatt in Wasser eingeweichte Gelatine
- 150 g Marzipanrohmasse
- 400 ml Sahne
- 200 g geschlagene Sahne
- 150 g Zucker
- 2 Tropfen Bittermandelöl
- 4 cl Grand Marnier oder Cointreau
- Etwas Orangenabrieb

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Die Sahne mit dem Zucker erhitzen und die zerkrümelte Marzipanmasse dazu geben.

Schritt3

Unter ständigem Rühren zerfallen lassen, kurz aufkochen und die 3-4 min. in Wasser eingeweichte Gelatine und das Bittermandelöl, sowie den Orangenlikör hinzufügen.

Schritt4

Auskühlen, anziehen lassen, kurz vor dem Stocken die geschlagene Sahne locker unterheben.

Schritt5

In Förmchen oder ersatzweise auch Kaffeetassen abfüllen. (vorher ausspülen, lässt sich einfacher stürzen) 2 - 3 Stunden kalt stellen:

Schritt6

Anrichtevorschlag:

Schritt7

Die Förmchen vor dem Stürzen kurz in heißes Wasser halten, stürzen und mit Frucht Pürrée oder frischen Früchten wie z. b.:

Schritt8

Erdbeeren, Himbeeren, Pflaumen, Blaubeeren oder marinierten Orangenfilets anrichten.

Rezeptart: Cremes / Mousse **Tags:** Marzipan, orangenlikör

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/blanc-manager-mit-marzipan-und-orangenlikoer/>