



Grand Marnier Eisparfait

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " } });

Die „Krone der edlen Eiscremezubereitung“ ,hier schnell und einfach beschrieben.

Zutaten

- 200g Zucker
- 6 Eigelbe
- 300g Schlagsahne
- 6 cl Grand Marnier
- 2 Vanillestangen
- 50 - 60 g geschälte Pistazien
- 1 Prieser Salz
- 4 - 5 Orangen
- Etwas frischen Ingwer gerieben, nach eigenem Geschmack

```
amzn_assoc_ad_type = "responsive_search_widget"; amzn_assoc_tracking_id = "gekongekoc-21";
amzn_assoc_link_id = "WDDXTVJVROZQMP2X"; amzn_assoc_marketplace = "amazon";
amzn_assoc_region = "DE"; amzn_assoc_placement = ""; amzn_assoc_search_type =
"search_widget"; amzn_assoc_width = "auto"; amzn_assoc_height = "auto";
amzn_assoc_default_search_category = "Grocery"; amzn_assoc_default_search_key = "grand
manier"; amzn_assoc_theme = "light"; amzn_assoc_bg_color = "0062AD";
```

Zubereitungsart

Schritt1

Das Parfait:

Schritt2

Die Eier, den Zucker und das ausgekratzte Vanillemark auf einem Wasserbad, intensiv und luftig aufschlagen.

Schritt3

(Die Eier sollen gut „ausgaren“ und ihre Bindefähigkeit entwickeln)

Schritt4

Abkühlen lassen und den Saft von zwei Orangen, den Abrieb einer ½ Orange, sowie den Grand Marnier dazu geben. Die geschlagene Sahne in zwei Schritten unterheben.

Schritt5

In Pastetenformen, (oder auch Kuchenformen, (die vorher mit Klarsichtfolie auskleidet sind) oder in Portionstimbale, bzw. passende Tassen füllen. Wenigstens 5 - 6 Std. im Tiefkühlfach / Tiefkühltruhe frieren; am besten setzt man das Parfait am Vortag.

Schritt6

Ingwer-Orangen :

Schritt7

Drei Orangen großzügig schälen und die einzelnen Segmente filieren.

Schritt8

Den austretenden Saft auffangen, die Schalen auspressen.

Schritt9

30 - 40 g Zucker mit etwas Butter zu einem hellen Karamell verkochen.

Schritt10

und mit dem Orangensaft ablöschen.

Schritt11

Die Orangenfilets dazu geben, kurz erhitzen und mit Grand Marnier flambieren. Die leicht angerösteten Pistazien und den geriebenen Ingwer hinzufügen.

Schritt12

Anrichtevorschlag:

Schritt13

Die Parfait Förmchen ganz kurz, in heißes Wasser halten, stürzen. Auf einem dekorativen Dessertteller "mittig" anrichten, die Ingwer - Orangen drum herum verteilen.

Schritt14

Grundsätzlich hier der Hinweis, das Eisparfait mit einem softige, sahnigen „Schmelz“ serviert wird und nicht zu hart gefroren sein darf. Erst dann entwickelt es seine tolle Konsistenz.

Schritt15

Darum zeitig aus dem Eisfach nehmen

Rezeptart: Eisparfaits **Tags:** eisparfait, flambiert, ingwer, orangen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/grand-marnier-eisparfait/>