



# 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/>