

Vanille - Nougat - Marmor - Eis mit Mango - Chilikompost

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Erfrischend, sommerlich, köstlich

Zutaten

- Für das Parfait:
- 300 ml geschlagene Sahne
- 150 ml Vollmilch
- 125 g Zucker
- 50 g Nougat
- Mark 1 Vanilleschote
- 3 Eigelbe
- 1 Prise Salz
- Für das Mango - Chilikompost:
- 1 große, vollreife Mango
- 2 cl Grand Marnier
- Abrieb einer ½ Zitrone
- Saft einer ½ Zitrone
- Zucker nach Geschmack und Reifegrad

Zubereitungsart

Schritt1

Das Vanille - Nougat - Marmor - Eis.

Schritt2

Die Milch mit dem Vanillemark aufkochen, die Eigelbe mit dem Zucker schaumig rühren.

Schritt3

Die heiße Vanillemilch zu den Eiern geben und zu „Rose abziehen“.

Schritt4

Die Masse in zwei Teile teilen und in der einen Hälfte den zerbröckelten Nougat auflösen. Erkalten lassen und die geschlagene Sahne jeweils in zwei Schritten unterheben.

Schritt5

In eine Schüssel oder Pasteten Rinne (Mit Klarsichtfolie ausgelegt) zunächst das Nougatparfait geben. 15 min. anfrieren und dann das Vanilleeis darüber geben. Leicht mit einem Löffel verziehen, weiter wenigsten 5 - 6 Stunden frieren.

Schritt6

Das Mango - Chilikompost:

Schritt7

Zunächst die Frucht schälen und vom Kern befreien.

Schritt8

Eine Hälfte mit Zucker, Zitronensaft und Abrieb, sowie frisch gemahler Chili und dem Grand Marnier pürieren, ev. leicht mit Sahnesteif sämig binden.

Schritt9

Die andere Hälfte in gleichmäßig große Würfel schneiden und mit Mango - Pürrée binden, anmachen.

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Auf gekühlten Dessert Tellern, zunächst das Kompott „mittig“ anrichten und mit einem Eisportionierer schöne, marmorisierte Kugeln ausstechen; mit einem Minze - Blättchen zu Tisch geben.

Rezeptart: Eisparfaits **Tags:** erfrischend, köstlich, sommerrezepte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/vanille-nougat-marmor-eis-mit-mango-chilikompost/>