Pralinenparfait
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

40 gr Zucker, 64,5 ml Wasser, 2 Eigelbe, 1 Vanilleschote, 1 unbehandelte Orange, 60 gr Zartbitterkuvertüre, 50 gr Nougat, 1 Esslöffel Kakaolikör, 1 Esslöffel Rum, 1 Esslöffel Grand Marnier, 180 gr Schlagsahne.

Die Vorbereitungen:

Für den Läuterzucker Zucker mit dem kalten Wasser einmal aufkochen und dann etwas abkühlen lassen.Sahne schlagen.

Die Zubereitung:

Die Eigelbe schaumig schlagen. Den Läuterzucker darunterrühren und das Ganze auf einem Wasserbad cremig aufschlagen. Das Mark von der Vanilleschote und die abgeriebene Schale der Orange darunterrühren. Weiter rühren, bis die Masse Körpertemperatur hat. Zartbitterkuvertüre und Nougat zusammen auf einem Wasserbad schmelzen lassen. Beides unter die Eigelbmasse rühren. Die Schüssel vom Wasserbad nehmen und die Eiermasse kalt schlagen. Kakaolikör, Rum und Grand Marnier darunterrühren. Zuletzt die geschlagene Sahne unter die Creme heben. Die Creme für mindestens 3-4 Stunden in den Gefrierschrank stellen.

Guten Appetit!