



Dessert

Parfait Grand Marnier

Rezept für 4 Personen

Zutaten :

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

| | |
|----------|--------------------------------------|
| 2 | Eigelb |
| 5 EL | Zucker |
| 4-5 EL | Grand Marnier |
| 1 | Vanillestengel, längs aufgeschnitten |
| 2 1/2 dl | Rahm oder Halbrahm |
| 2 | Eiweiss |
| 1 EL | Zucker |

Zubereitung:

| | |
|------------------------|--|
| Eigelb, Zucker | Die Eigelb und den Zucker rühren, bis die Masse hell ist. Dann den Grand Marnier zufügen und nochmals gut rühren. |
| Vanillestengel | Vom Vanillestengel den Samen auskratzen und unter die Eigelbmasse rühren. |
| Rahm | Den Rahm (oder Halbrahm) steif schlagen und auch unter die Eigelbmasse ziehen. |
| Eiweiss, Zucker (1 EL) | Die Eiweiss steif schlagen, den Zucker zum Schnee geben und kurz weiter schlagen. Dann mit dem Gummischaber sorgfältig, aber gründlich unter die Masse mischen. Sofort in geeignete Gefässe (Souffleeförmchen) füllen und gefrieren. |