



Pralinenparfait

Zutaten

- 40 g Zucker
- 60 ml Wasser
- 2 Eigelbe
- 1 Vanilleschote
- 200 g Orange
- 60 g Zartbitter-Kuvertüre
- 50 g Nussnougat
- 1 EL brauner Rum
- 1 EL Orangenlikör
- 200 ml Schlagsahne

Zubereitung

1. Für den Läuterzucker Zucker mit Wasser in einem Topf aufkochen und etwas abkühlen lassen.
2. Über einem heißen Wasserbad Eigelbe mit dem Läuterzucker cremig aufschlagen. Mark der Vanilleschote und die abgeriebene Schale der Orange unterrühren.
3. Kuvertüre und Nußnougat über einem Wasserbad schmelzen und unter die Eigelbmasse rühren. Über einem kalten Wasserbad unter Rühren kurz abkühlen lassen.
4. Rum und Orangenlikör unterrühren.
5. Sahne steif schlagen und unter die Creme ziehen. In eine vorgekühlte flache Metallschale (oder Schälchen) füllen und in der Tiefkühlung ca. 1 Stunde gefrieren lassen. Zum Servieren aus den Schälchen stürzen oder auf Teller portionieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	20 g
Energie	274 kcal
Fett	19 g
Protein	4 g

🕒 20 Minuten

⊕ 6 Portionen