

## GRAND MARNIER PARFAIT GLACÉ



**Rahm. Aus bester Schweizer Milch.**



Kurzer Transportweg - mehr Frische

### ZUTATEN

Für 6 Souffléförmchen von 1,5 dl Inhalt

Backpapier und Büroklammern für Förmchenmanschetten

Vorbereitung

Eier verquirlen.

Rahm schlagen.

4 Eier

175 g Zucker

1dl Orangenlikör (Grand Marnier) oder Orangensaft

3,6 dl Vollrahm

Zum Bestäuben:

2 EL Kakaopulver



### ZUBEREITUNG

- 1** Für die Manschetten aus doppelt gefaltetem Backpapier Streifen zuschneiden. Um die Förmchen wickeln und mit Büroklammern fixieren, sodass die Masse ca.1 cm über den Förmchenrand eingefüllt werden kann.
- 2** Eier und Zucker in einer Chromstahlschüssel im warmen Wasserbad mit dem Mixer oder Schwingbesen schlagen, bis ein fester Schaum entstanden ist. Achtung: Das Wasserbad darf nicht kochen, die Masse soll warm (60 °C), aber nicht heiss werden.
- 3** Auf Eiswasser oder im kalten Wasserbad mit dem Schwingbesen kalt schlagen.
- 4** Likör oder Orangensaft mit dem Schwingbesen darunter rühren. Rahm in 2 Portionen mit dem Schwingbesen sorgfältig darunter ziehen.
- 5** In die Förmchen füllen. Im Tiefkühler 6-7 Stunden gefrieren lassen.
- 6** Förmchen 20 Minuten vor dem Servieren aus dem Tiefkühler nehmen. Manschetten entfernen. Parfaits mit Kakaopulver bestäuben.