

heute gibt es...

## Orangen-Zimt-Parfait mit Himbeersoße



### **Zutaten: (für 4 Portionen)**

- 4 Eigelbe
- 1 Bio-Orange
- 1 TL Zimt
- 120g Zucker
- 4cl Orangenlikör
- 400ml Schlagsahne
- 2 EL Vanillezucker

### **Für die Himbeersoße:**

- 360g gefrorene Himbeeren
- 2-4 TL Zucker

### **Zubereitung:**

1. Eigelb, Zucker, Zimt, geriebene Orangenschale, Orangensaft und Orangenlikör in eine Schüssel geben und im heißen Wasserbad (Schüssel über Topf mit heißem, leicht dampfendem Wasser stellen) mit dem Schneebesen cremig aufschlagen.
2. Die Schüssel aus dem heißen Wasserbad nehmen und die Creme danach in einem kalten Wasserbad schlagen, bis diese wieder etwas abgekühlt ist.
3. Nun die Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen und nach und nach unter die Eiermasse heben.
4. Die Parfaitmasse in vier Förmchen oder Gläser mit ca. 200ml Fassungsvermögen füllen und für mindestens 5 Stunden ins Gefrierfach stellen.
5. Das Parfait ca. 15 Minuten vor dem Servieren aus dem Gefrierfach nehmen und 10 Minuten antauen lassen.
6. Währenddessen die Himbeeren in einem Topf bei mittlerer Hitze aufkochen lassen. Mit dem Zucker nach Wunsch abschmecken und optional die Soße noch mit einem Stabmixer pürieren.
7. Zum Schluss das Parfait auf einen Teller stürzen und mit der Himbeersoße servieren.



