

Vanilleparfait im Schokomantel mit marinierten Mandarinen

- ❖ 15 gr. pastoriertes Eigelb
- ❖ 40 gr. pastoriertes Vollei
- ❖ 50 gr. Zucker
- ❖ 50 ml Grand Marnier
- ❖ Vanillezucker
- ❖ Vanilleschote
- ❖ 125 ml Sahne
- ❖ Mandarinen

Eier und Zucker schaumig rühren, Vanille und Grand Marnier dazugeben, geschlagene Sahne unterheben. Die Masse in den mit Schokolade ausgestrichenen Formen geben und bei -20C° gefrieren. Die Mandarinen mit Staubzucker und Zitronensaft marinieren.

