



## **Orangen-Parfait mit warmer Schokoladensauce**

**Für 12 Portionen**

### **Zutaten**

1 Päckchen Vanillezucker, 100 g Zucker, 4 Eigelbe, 1 Bio-Orange, 100 ml Orangenlikör, 400 g Schlagsahne, 100 g gebrannte Mandeln, 50 g Honigkuchen, 150 g Vollmilchschokolade, 50 ml Milch, 4-6 EL Baileys, evtl. 80 g süßes Popcorn

### **Zubereitung**

Vanillezucker mit 50 ml Wasser und Zucker aufkochen. In einem Topf Wasser zum Kochen bringen und Eigelbe in einer Metallschüssel über das heiße Wasserbad hängen und in ca. 3 Minuten dickcremig aufschlagen. Dabei die flüssige Vanille-Zucker-Lösung im dünnen Strahl dazu gießen.

Orange heiß waschen, Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Likör, Saft und Schale in einem Topf auf etwa 2 EL einkochen. Reduktion unter die Eigelb-Creme ziehen. Creme in eine Schüssel mit eiskaltem Wasser stellen und kalt rühren. 300 g Sahne steif schlagen, unterheben. Mandeln grob hacken, Honigkuchen zerbröseln und beides unterheben.

Kastenform befeuchten und mit Folie auslegen. Masse hineingießen und zugedeckt im Tiefkühlgerät mindestens 4 Stunden gefrieren lassen.

Zum Servieren die Schokolade in Stücke brechen, mit übriger Sahne (100 g) und Milch unter Rühren schmelzen. Mit Likör abschmecken. Parfait etwas antauen lassen, aus der Form stürzen und in Scheiben schneiden. Eventuell mit Popcorn bestreuen und die Sauce dazu servieren.