

## Schokoladenparfait mit marinierten Orangenfilets

Schritte: 7

Schwierigkeitsgrad: Mittel

### Zutaten

10 Portionen

---

6	Eier	200 g	Zucker
200 g	Kuvertüre	125 ml	Sahne
2 cl	Cognac	4	Orangen
8 cl	Cointreau		frische Minze zum Garnieren

### Zubereitung

---

6 Eier mit 200 g Zucker cremig rühren und 200 g geschmolzene Kuvertüre mit 125 ml Sahne dazugeben und weiterrühren bis die Masse schön cremig ist. Dann 2 cl Cognac einrühren.

Die Crème abkühlen lassen und dann 350 g steif geschlagene Sahne unterheben.

Die Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Form geben und über Nacht gefrieren lassen.

4 Orangen schälen und die Filets über einer Schüssel auslösen, dabei den austretenden Saft auffangen.

Die Filets im eigenen Saft mit 6-8 cl Cointreau ebenfalls über Nacht marinieren.

Das Parfait stürzen, in Scheiben schneiden und zusammen mit den marinierten Orangen anrichten.

---

Schokoladenparfait mit marinierten Orangenfilets

Stand 11.12.2020