

# Parfait Grand Marnier

für 1 Person

Vorbereitungszeit

5 Minuten

Kochzeit

10 Minuten aktiv, 15 Minuten passiv

Menukosten ca.

Chf. 1.50

Nährwert pro Rezept

369 Kcal, 25 g Fett, 29 g KH

---

## Zutaten

1 dl Milch

1/3 Vanillestengel, halbieren & auskratzen

10 g Zucker

**1** alles aufkochen und zur Seite stellen

1 cl Grand Marnier

12 g Zucker

1 Eigelb

1 Orangenschnitz, Schale abreiben

**2** Zutaten schaumig schlagen  
heisse Milch langsam einrühren  
im Wasserbad zur Rose abziehen  
(auf 82°C erhitzen), Masse kaltschlagen

6 cl geschlagener Rahm

**3** unterheben  
portionieren und einfrieren