



[Drucken](#)

## Eisparfait mit kandiertem Ingwer



Zutaten für 4 Personen

### Für das Parfait:

- 100 ml bayer. Milch
- 2 Eigelb
- 200 g Zucker
- ¼ l frisch gepresster Orangensaft, gesiebt
- 50 g eingelegter Ingwer (nicht zu süß)
- ½ l bayer. Sahne
- 2 cl Cointreau

### Außerdem:

- 1 Kastenform (1 l Inhalt)
- Klarsichtfolie
- Limettenzesten
- gehackte Pistazien

### Zubereitung:

1. Die Milch erhitzen. Eigelb mit 50 g Zucker cremig schlagen und die heiße Milch unterrühren. Unter ständigem Rühren die Flüssigkeit erhitzen (aber nicht kochen), bis sie leicht angedickt ist. Unter Rühren abkühlen lassen.
2. Orangensaft mit dem restlichen Zucker aufkochen und auf 200 ml reduzieren. Ingwer abtropfen lassen, sehr fein würfeln, in den Orangensaft legen und die Mischung abkühlen lassen. Mit der Eigelbmasse vermischen und die geschlagene Sahne sowie den Cointreau unterziehen.
3. Form mit Folie auslegen, die Masse einfüllen, die Oberfläche glatt streichen und über Nacht gefrieren. Zum Servieren das Parfait in Scheiben schneiden, mit Limettenzesten und Pistazien garnieren und sofort servieren. Dazu schmeckt Orangenkompott.