

cremig-fruchtiges Eierliköreis "Verpoorten-Orangen-Maracuja-Parfait mit Lasagnewaffeln"

Zutaten

4 Apfelsinen
300 ml Maracuja-Saft
200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
400 ml Crème fraîche
200 ml Sahne

2 Lasagneplatten
Puderzucker
Frittieröl



Zubereitung

Die Orangen in der Mitte teilen und vorsichtig auspressen. Den Orangensaft mit dem Maracujasaft, der Crème fraîche, dem Eierlikör und der Sahne verrühren. Die Orangen von Hautresten befreien und mit der Eierlikör-Maracuja-Creme füllen. Die Eismasse einige Stunden einfrieren.

Kurz vor dem Servieren die Lasagneplatten in 180 Grad heißem Speiseöl frittieren. Kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

In Keksgröße brechen und auf das Parfait stecken. Diese Art der "Lasagnebereitung" in Keksform ist zum Eis genauso typisch italienisch wie die uns mehr bekannte herzhaft, gebackene Lasagne.

[Link zum Rezept: cremig-fruchtiges Eierliköreis "Verpoorten-Orangen-Maracuja-Parfait mit Lasagnewaffeln"](#)