

# Verpoortens-Parfaitberg auf einem warmen Orangenbett

## Zutaten

Für 10 Personen:

Orangenbett:

- 12 Bio Orangen
- 1 Zimtstange
- 1 Vanillestange
- 2 Sternanis
- 100 ml Wasser
- 100 g Zucker

Eierlikör-Parfait:

- 200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 3 Eigelb
- 1 Ei
- 100 g Puderzucker

Zimt-Parfait:

- 400 g Sahne
- 3 Eigelb
- 1 Ei
- 100 g Puderzucker
- Mark einer ½ Vanilleschote
- 1 TL gemahlener Zimt

2 Pkg Baumkuchen-Spitzen mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

100 g Honig zum Karamellisieren

## Zubereitung

Orangen mit heißem Wasser gut abwaschen.

Von 2 Orangen dünn die Schale abschälen und in dünne Streifen schneiden.

In Zuckerwasser (100 g Zucker und 100 ml Wasser vermischen) aufkochen lassen und die Orangenstreifen darin ca. 5 Minuten mitkochen, zur Seite stellen. (Die Orangenschalenstreifen können mehrere Stunden im Zuckerwasser liegen bleiben, kühl stellen.)

Diese beiden Orangen auspressen.

Gewürze in einen Teebeutel geben und zubinden. In den Orangensaft legen und einmal aufköcheln lassen, zur Seite stellen und mindesten 5 Stunden ziehen lassen.

Die anderen Orangen filetieren und in den Orangensud legen. Bevor man die Teller anrichtet, die Orangen kurz erwärmen.

Eierlikör-Parfait:

Sahne leicht anschlagen.



[Link zum Rezept: Verpoortens-Parfaitberg auf einem warmen Orangenbett](#)

# Verpoortens-Parfaitberg auf einem warmen Orangenbett

Eine Schüssel über ein Wasserbad setzen und Eigelb, Ei und Puderzucker darin aufschlagen, zu einer Rose abziehen.  
Nun die Schüssel auf Eiswasser setzen und die Masse kalt schlagen.  
VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren.  
Die Sahne unterheben.

Zimt-Parfait:

Sahne leicht anschlagen.

Eine Schüssel über ein Wasserbad setzen und Eigelb, Ei und Puderzucker darin aufschlagen, zu einer Rose abziehen.  
Nun die Schüssel auf Eiswasser setzen und die Masse kalt schlagen.

Zimt und Vanillemark unterrühren.

Die Sahne unterheben.

5 Baumkuchen-Spitzen halbieren für die Dekoration.

Die restlichen Baumkuchen-Spitzen klein schneiden.

Etwas Zimt-Parfait in Gläser füllen, darüber das Eierlikör-Parfait, darüber die klein geschnitten Baumkuchen-Spitzenstücke streuen, Zimt-Parfait darüber geben. (Oder zuerst mit dem Eierlikör-Parfait beginnen)

Die Gläser mindestens 12 Stunden tiefkühlen.

Parfait aus dem Kühlfach nehmen.

Das Parfait auf die Teller stürzen. (Falls sich das Parfait nicht aus dem Glas löst, kurz heißes Wasser über das Glas laufen lassen)

Die warmen Orangenfilets um das Parfait auf den Teller anrichten.

Orangensud mit Honig karamellisieren lassen.

Orangen-Honigkaramell über die Orangenfilets und am Teller verteilen.

Orangestreifen aus dem Zuckerwasser nehmen, abtropfen lassen (man kann das Zuckerwasser mit den Orangenschalenstreifen auch nochmal aufwärmen, dann schmilzt das Parfait etwas an) auf dem Parfait verteilen, eine halbierte Baumkuchen-Spitze darauf setzen und servieren.

## Leser-Tipp

Die Orangenfilets und Orangenschalenstreifen kann man gut einen Tag vorher zubereiten. Ist etwas Arbeit, aber Ihre Gäste werden begeistert sein.

[Link zum Rezept: Verpoortens-Parfaitberg auf einem warmen Orangenbett](#)