

## Vanille-Eisparfait mit roter Grütze



**Rezept für 10 Portionen à 70g**

### Zutaten

---

250 g	QimiQ Whip, gekühlt
200 g	QimiQ Classic, ungekühlt
15 g	Orangenlikör
110 g	Vanillezucker
50 g	Eigelb flüssig, pasteurisiert
200 g	Rote Grütze
1	Vanilleschote
wenig	Minze

## Zubereitung

---

1. QimiQ Whip und QimiQ Classic leicht aufschlagen.
2. Orangenlikör, Eigelb, Vanillezucker und ausgeschabtes Mark der Vanilleschote zugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. In eine mit Klarsichtfolie ausgekleidete Gratinform füllen und flachstreichen.
4. Über Nacht tiefkühlen.
5. In Würfel schneiden und mit Kakaopulver bestreuen.
6. Mit roter Grütze und Minzeblatt garnieren.

### **Tipp:**

Anstatt Roter Grütze passt sehr gut ein mariniertes Orangensalat.  
Gegebenenfalls Likör weglassen.