

Rezept

# Clementinen-Parfait

Ein Rezept von Clementinen-Parfait, am 27.04.2024

## Zutaten

**ca. 10** Clementinen davon 1 Bio-Clementine

**4** Eigelb (Größe M)

**175 g** Sahne

**70 g** Zucker

**2 EL** Mandarinenlikör oder Orangenlikör (nach Belieben)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 6 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 230 kcal

## Zubereitung

1. 6 schöne Clementinen heiß waschen und abtrocknen. An der Oberseite mit einem scharfen Messer jeweils einen Deckel abschneiden. Das Fruchtfleisch mit der weißen Haut vorsichtig mit einem Messer von der Schale lösen, mit einem Löffel herauschaben und in eine Schüssel geben. Die ausgehöhlten Clementinen und die Deckel in das Tiefkühlfach legen.
2. Die Bio-Clementine heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben und beiseite stellen. Das herausgeschabte Fruchtfleisch in der Schüssel fein pürieren und durch ein Sieb streichen. Den Saft von den übrigen 3 - 4 Clementinen auspressen, sodass man mit dem durchgeseibten Fruchtpüree 130 ml Flüssigkeit erhält.
3. Diesen Saft mit dem Zucker in einem Topf aufkochen lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Eigelbe in einer hitzebeständigen Rührschüssel mit einem Schneebesen gut verrühren. Den heißen Clementinensaft unter ständigem Rühren unter die Eigelbe mischen. Über dem heißen Wasserbad mit dem Schneebesen in ca. 10 Min. cremig aufschlagen. Vom Wasserbad nehmen und noch ca. 5 Min. weiterrühren. Abkühlen lassen, die abgeriebene Schale und nach Belieben den Likör untermischen und die Sorbetmasse zugedeckt ca. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.
4. Die Sahne steif schlagen und unter die Clementinenmasse heben. Die Parfaitmasse in die ausgehöhlten Clementinen füllen, die Deckel auflegen und die Parfaits im Tiefkühlfach in ca. 5 Std. gefrieren lassen.