CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Chicorée-Avocado-Salat
☺☺☺
Filetgulasch Stroganoff
☺☺☺
Parfait Grand Marnier

Zutaten:	Zubereitung:

Parfait Grand Marnier

3 Stk	Eigelb	Eigelb und Zucker rühren bis die Masse hell ist.
5 EL	Zucker	
1 Stk	Vanillestengel	Samen aus dem längs aufgeschnittenen Vanillestengel kratzen und unter die Eigelbmasse rühren. Den Grand Marnier beifügen.
5 EL	Grand Marnier	
2.5 dl	Rahm	Rahm steif schlagen, daruntermischen.
3 Stk	Eiweiss	Die Eiweiss steif schlagen. Zucker zum Eischnee geben, kurz weiterschlagen, dann mit dem Gummischaber sorgfältig, aber gründlich, unter die Masse mischen, sofort in geeignete Gefässe füllen und gefrieren.Vor dem servieren die Oberfläche der Parfaits mit Kakaopulver übersieben.
1 EL	Zucker	
	Kakaopulver	