

Zimtblütenparfait mit Gewürzorange

Zimtblütenparfait

100 g Milch
25 g Zimtblüten
100 g dunkle Schokolade
60 g Milkschokolade
330 g Obers, geschlagen
150g Dotter
100 g Zucker

Milch mit Zimtblüten aufkochen, 20min ziehen lassen und abseihen.
Zimtblütenmilch nochmals erhitzen, dunkle und Milkschokolade einmischen.
Obers unterheben und Dotter mit Zucker schaumig aufschlagen & ebenfalls unterheben. In Formen füllen und einfrieren.

Gewürz-Orangen

100g Zucker
250g Portwein weiß
350g Orangensaft, frisch gepresst
1 Stange Zimt
2 Stk. Sternanis
3 Stk. Nelken
2 Vanilleschoten
Maizena
Filets von 8 Orangen

Zucker karamellisieren, mit Portwein & Orangensaft ablöschen. Mit den Gewürzen um ein Drittel einkochen, am Schluß mit etwas Maizena binden. Die Orangenfilets im Gewürzsud einlegen.