**Rezept: Eis „Parfait au Grand-Marnier“**

***So kocht die Welt (von Mariette – und unsre Mama macht es auch so)***

**Zutaten:**

* **6 Eigelb**
* **6 Eßlöffel Zucker**
* **1 Päckchen Vanillezucker**
* **2-3 Likörgläser Grand Marnier (oder auch andre Liköre)**
* **½ l Rahm**

**Zubereitung:**

* **Eigelb, Zucker und Vanillezucker schlagen bis die Masse fast weiß wird.**
* **Grand-Marnier unterrühren**
* **Sahne zu Schlagsahne rühren, Grand-Marnier-Eiercreme auf die Sahne geben und unterheben**
* **Die Masse leicht gefrieren**
* **Diese Masse kann mit gerösteten Mandeln garniert werden und im Gefrierfach aufbewahrt werden.**

**PS:**

* **Sollte die Creme nicht genug nach Grand-Marnier schmecken:**
	+ **2 Eßlöffel Creme in separater Schüssel mit Grand-Marnier mischen**
	+ **Dies leicht unter die Masse heben.**