

# Schokoladespitz mit Grand Marnier Parfait und marinierten Erdbeeren

## Zutaten

- 1 Eidotter
- 1 Ei
- 50 g Kristallzucker
- 40 ml Grand Marnier
- 1 Orangenzeste
- 150 g Schlagobers
  
- 250 g zartbittere Schokolade

## Zubereitung

250g zartbitter Schokolade über Wasserbad schmelzen.  
Backpapier in Dreiecke schneiden und mit der Schokolade bestreichen – zu Stanitzel zusammen drehen und in ein Glas stellen und kühlen

Die Eier mit Zucker Wasserdampf warm aufschlagen und dann kalt schlagen – Grand Marnier und Orangenzesten dazugeben - cremig geschlagenes Obers unterheben

Die Schokoladenspitzen mit der Grand Marniermasse füllen und gefrieren

Die Erdbeeren waschen – putzen – mit Grand Marnier und Zucker marinieren

Denn gefrorenen Schokospitz hinten gerade schneiden und mit denn Erdbeeren anrichten

einen guten Appetit wünschen Ihnen  
Andreas Hofmann & sein Team vom Speckbacher Hof



\*\*\*\* Alpen Hotel

Speckbacher Hof GmbH

A-6069 Gnadental

Gnadental 2

Tel +43(0)5223 52511

Fax +43(0)5223 52511-55

[www.speckbacherhof.at](http://www.speckbacherhof.at)

[info@speckbacherhof.at](mailto:info@speckbacherhof.at)

