

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

info@speckbacherhof.at

