

**LACHER**

EDELBRÄNDE

Himbeergeist-Parfait

Himbeeren in einen Topf geben, mit Zucker und Wasser bedecken und 5 Minuten langsam köcheln lassen. Anschließend pürieren und durch ein Sieb drücken. In den Himbeerpüree eine ausgekratzte Vanillestange geben, den Himbeergeist hinzugeben und erkalten lassen. Währenddessen die Schlagsahne steif schlagen und unter die Masse heben. Die fertige Masse in eine Form gießen und eine Nacht im Gefrierschrank gefrieren lassen.

Zum Garnieren mit einem Löffel ausstechen oder in Scheiben schneiden. Mit Vanillesoße oder Himbeermark sowie frischen Himbeeren ausgarnieren.

Weitere Variante: Johannisbeeren und Johannisbeergeist

500 g	Himbeeren (gefroren oder frisch)
100 g	Zucker
2	Eßlöffel Wasser
1	ausgekratzte Vanillestange
60 ml.	Himbeergeist
300 g	Schlagsahne

Orangen-Pralinen

Eine halbe Vanillestange auskratzen und in Sahne aufkochen. Die Blockschokolade zerkleinern und in eine Schüssel geben. Schließlich die gekochte Vanille-Sahne darüber gießen.

Mit einem Kochlöffel die Masse glatt rühren und an einem kühlen Platz stocken lassen.

Den Orangenbrand oder -likör dazugeben und die kandierten Orangenwürfel unter die Masse heben. Die Masse auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech geben und einen halben Zentimeter dick glattstreichen.

Mit einer Klarsichtfolie bedecken und in den Kühlschrank, um fest zu werden, stellen. Danach in Würfel (2 x 2 cm) schneiden und die Schokowürfel in die flüssige Schokolade, bei ca. 30 °C, tauchen. Danach rausnehmen und auf ein Backblech mit Backpapier legen.

Weitere Variante: eingelegte Kirschen (Amarena/Sauerkirschen, statt kandierten Orangenwürfel und Kirschlikör, statt Orangenlikör verwenden.

1/8 l	Schlagsahne
150 g	Vollmilch- Blockschokolade
225 g	Zartbitter- Blockschokolade
1/2	Vanillestange
500 g	Zartbitter-, weiße Schokolade oder Vollmilch-Block- schokolade für den Schokoüberzug
40 ml	Orangenbrand oder -likör
100 g	kandierte Orangenwürfel

Ein Rezept von
**Christian
Begyn**