

Nuss-Nougat-Orangen-Eis mit Orangen-Schaum-Soße

Für zwei Personen

100 g Nuss-Nugat-Crème	400 ml Sahne	150 g Orangeat
2 Eier	50 ml Orangensaft	20 g Zucker
30 g Orangenmarmelade		

Die Sahne erhitzen und die Nuss-Nugat-Crème darin schmelzen. Das Orangeat dazugeben und alles in der Eismaschine gefrieren. Die Eier trennen und die Eigelbe mit dem Orangensaft und der Orangenmarmelade vermengen. Die Masse über einem Wasserbad aufschlagen. Das Nuss-Nougat-Orangen-Eis auf einem Teller anrichten. Mit der Orangenschaumsauce garnieren und servieren.

Marie Nennstiel am 07. Februar 2013