

## Pistazien-Orangen-Parfait mit Argand`Or Arganöl

### Rezept-Info:

Personenzahl: 4 Stück

Menü: Dessert

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Schwierigkeitsgrad: mittel

### Zutaten:

2	Eigelb	1	Ei
70 g	Honig	40 g	Pistazien
60 g	Orangenmarmelade	1 g	Naturvanille, gemahlen
40 g	Grand Marnier (Orangenlikör)	20 g	Argand`Or Bio-Arganöl, geröstet
200 g	Sahne, mind. 32%	300 g	Obst der Saison

### Zubereitung:

Die Eier und den Honig über Wasserdampf schaumig aufschlagen (ca. 70 °C) und anschließend in der Küchenmaschine kalt rühren. Tipp: Durch das Kaltrühren bekommt die Masse Stabilität. Trotzdem sollten die weiteren Zutaten vorsichtig unter gehoben werden. In der Zwischenzeit die Pistazien mittelfein hacken und zusammen mit der Orangenmarmelade, Orangenlikör, Argand`Or Bio-Arganöl und gemahlener Naturvanille sanft unterheben. Zum Schluss die geschlagene Sahne vorsichtig unterziehen. Die Masse in mit Klarsichtfolie ausgelegte Formen füllen und mindestens 8-10 Stunden gefrieren. Tipp: Als Orangenmarmelade eignet sich Orangenfruchtaufstrich oder auch eine leicht stückige Orangenmarmelade mit Zesten. Das Walnuss-Parfait mit frischen Früchten servieren.