

# Mandelparfait

## Zutaten für 6 Portionen

200 g gehakte Mandeln  
100 g Zartbitter Schokolade  
25 g Orangeat  
4 Eier  
75 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 TL Zimt  
1,5 TL Lebkuchen Gewürz  
500 g Schlagsahne

Die gehakten Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten, herausnehmen und abkühlen lassen. Inzwischen Schokolade fein raspeln. Eigelbe, Zucker und Vanillezucker über einem heißen Wasserbad dick schaumig rühren. Zimt und Lebkuchen Gewürz zufügen. Orangeat, Mandeln und Schokolade unter die Eicreme heben. Sahne steif schlagen und unter die Creme heben.

Eine passende Form mit Frischhaltefolie auslegen und die Creme einfüllen und glattstreichen. Im Gefrierschrank fest werden lassen.