

## Marrons-Glacés-Parfait



### Zutaten

Für 6 Personen

150 g Sandro Vanini Kastanien-Crème  
1 dl Milch  
2 dl Rahm (1)  
6 Sandro Vanini Marrons Glacés (1 Schachtel à 108 g)  
250 g Ricotta  
1 dl Rahm (2)  
75 g Puderzucker  
abgeriebene Schale von 1 Orange  
Dekoration: 6 Sandro Vanini Marrons Glacés (1 Schachtel à 108 g)

### Zubereitung

Eine kleine Terrinen- oder Cakeform mit Klarsichtfolie auslegen.

Sandro Vanini Kastanien-Crème und Milch glatt rühren. Den Rahm (1) steif schlagen und unter die Kastanien-Crème ziehen. In die vorbereitete Form füllen. Diese etwa 45 Minuten in den Tiefkühler stellen.

In die halb gefrorene Masse mit einem Löffel längs eine grosse Vertiefung eindrücken, dabei die Crème dem Rand entlang hoch streichen. Wieder in den Tiefkühler geben.

Marrons Glacés grob hacken.

Ricotta, Rahm (2), Puderzucker und Orangenschale glatt rühren. Gehackte Marrons Glacés untermischen. Die Crème in die Vertiefung des Parfaits füllen. Nochmals mindestens 4 Stunden gefrieren lassen.

Zum Servieren das Parfait im Kühlschrank 20 - 30 Minuten antauen lassen. Dann das Parfait stürzen, sorgfältig die Klarsichtfolie abziehen und die Glace in Scheiben schneiden. Auf Tellern anrichten und mit je 1 Marron Glacé garnieren.



Haecky Import AG