



Ferrero Rocher Eis Dark **MIT VANILLE- ORANGEN-SCHAUM**

 4 Portionen  15 min

ZUTATEN (4 Portionen):

- 4 Stk. Ferrero Rocher Eis Dark
- 1 unbehandelte Orange
- 100 ml Sahne
- 2 Eigelb
- 20 g Zucker
- Mark von 1 Vanilleschote

Nährwerte pro Portion:

KJ/kcal: 1214/290

ZUBEREITUNG:

- 1** 1 TL Orangenschale abreiben, übrige Schale zu Zesten abziehen. Sahne steif schlagen und kalt stellen.
- 2** Eier mit Zucker und Vanillemark über einem heißen Wasserbad 3–5 Minuten schaumig schlagen. Abgeriebene Orangenschale und Sahne unter die Vanille-Eigelb-Mischung heben und Vanille-Orangen-Schaum in Schälchen füllen.
- 3** Ferrero Rocher Eis Dark mit Vanille-Orangen-Schaum anrichten, Schaum mit Orangenzesten garnieren und servieren.