

## Heidelbeer-Parfait mit dunkler Schokosoße

### Zutaten für 8 Personen:

1 Glas (540 g) Odenwald Frucht in Frucht  
Wald-Heidelbeeren  
1 unbehandelte Orange  
3 Eier (Größe M)  
100 g Zucker  
1 Päckchen Vanillin-Zucker  
1 EL Orangenlikör (z. B. Grand Manier)  
oder frisch gepressten Orangensaft  
100 g Vollmilch-Joghurt  
500 g Schlagsahne  
50 g Zartbitter-Schokolade  
Minze zum Verziern



### Zubehör:

8 Förmchen oder Tassen (à ca. 200 ml Inhalt)

### Zubereitung:

Odenwald Frucht in Frucht Wald-Heidelbeeren abtropfen lassen, Fruchtsaft auffangen. 100 ml Fruchtsaft abmessen, Rest anderweitig verwenden. Orange heiß waschen und trocken reiben. Ca. die Hälfte der Orangenschale fein abreiben, die andere Hälfte in Zesten abziehen. Orangenzesten mit feuchtem Küchenpapier zugedeckt kalt stellen.

Orange halbieren und 1 Hälfte auspressen. Eier, Zucker, abgeriebene Orangenschale, Vanillin-Zucker, 1-2 EL Orangensaft, Orangenlikör und 100 ml Fruchtsaft sehr cremig schlagen. Joghurt einrühren. 425 g Sahne steif schlagen und mit den Heidelbeeren unterheben. Parfaitmasse in die Förmchen/Tassen füllen und mindestens 4 Stunden, besser über Nacht, gefrieren lassen.

75 g Sahne erwärmen, Schokolade hacken und darin unter Rühren schmelzen. Abkühlen lassen.

Vor dem Servieren die Törtchen ca. 5 Minuten bei Raumtemperatur stehen lassen. Formen bis zum Rand kurz in heißes Wasser tauchen, Parfaits mit einem kleinen Messer vom Rand lösen und auf Platten oder Teller stürzen. Mit Minze und Orangenzesten verzieren. Schokoladensoße dazu reichen.

**Zubereitungszeit ca. 35 Minuten zzgl. Wartezeit (mind. 4-5 Stunden)**

### Tipp:

Für eine alkoholfreie Variante kann statt des Orangenlikörs auch ein Esslöffel frisch gepresster Orangensaft zusätzlich hinzugegeben werden.



*Guten Appetit!*