



# Blanc Manager mit Marzipan und Orangenlikör

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " });
```

Der einfache, französische „Dessert Klassiker“ mit Orangenlikör, fast vergessen

## Zutaten

- 6 Blatt in Wasser eingeweichte Gelatine
- 150 g Marzipanrohmasse
- 400 ml Sahne
- 200 g geschlagene Sahne
- 150 g Zucker
- 2 Tropfen Bittermandelöl
- 4 cl Grand Marnier oder Cointreau
- Etwas Orangenabrieb

## Zubereitungsart

### Schritt1

Der Ansatz:

### Schritt2

Die Sahne mit dem Zucker erhitzen und die zerkrümelte Marzipanmasse dazu geben.

### Schritt3

Unter ständigem Rühren zerfallen lassen, kurz aufkochen und die 3-4 min. in Wasser eingeweichte Gelatine und das Bittermandelöl, sowie den Orangenlikör hinzufügen.

### Schritt4

Auskühlen, anziehen lassen, kurz vor dem Stocken die geschlagene Sahne locker unterheben.

## **Schritt5**

In Förmchen oder ersatzweise auch Kaffeetassen abfüllen. (vorher ausspülen, lässt sich einfacher stürzen) 2 - 3 Stunden kalt stellen:

## **Schritt6**

Anrichtevorschlag:

## **Schritt7**

Die Förmchen vor dem Stürzen kurz in heißes Wasser halten, stürzen und mit Frucht Pürrée oder frischen Früchten wie z. b.:

## **Schritt8**

Erdbeeren, Himbeeren, Pflaumen, Blaubeeren oder marinierten Orangenfilets anrichten.

**Rezeptart:** Cremes / Mousse **Tags:** Marzipan, orangenlikör

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/blanc-manager-mit-marzipan-und-orangenlikoer/>