**Pralineneis (Witzigmann)**

60 g Zartbitterkuvertüre

60 g Nougat

250 g Milch

250 g Sahne

40 g Zucker

2 Stk. Eigelb

1 Stk. Ei

20 ml Grand Marnier

10 ml Amaretto

20 ml Cognac

 Orangenabrieb

* Kuvertüre und Nougat separat schmelzen
* Sahne, Milch, Zucker aufkochen und mit Ei und Eigelb über Wasserbad schaumig schlagen
* Dann alles zur Rose abziehen
* Nougat und Kuvertüre und Abrieb dazugeben
* Masse auf Körpertemperatur abkühlen
* Zum Schluss Alkoholika einrühren und in Eismaschine frieren