**Kerstparfait met noten**

200 g gemengde gehakte geroosterde noten
100 g gehakte pure chocolade
100 g gekonfijte sinaasappelschil

4 eidooiers
75 g suiker
1 zakje vanillesuiker
1 tl kaneel
½ theelepel kardemompoeder
½ tl nootmuskaat
50 cl room

Bekleed een cakevorm met plastiekfolie.

Klop de eidooiers, suiker en vanillesuiker stijf. Meng met kaneel, kardemom, nootmuskaat, gekonfijte sinaasappelschil, gemengde gehakte en geroosterde noten en pure gehakte chocolade.

Klop de room stijf en spatel door het mengsel. Giet de mengeling in de cakevorm en laat afgedekt 12 uur invriezen.

Dien op in sneetjes in een chocoladesausje.