**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.