



SCHOKO-KROKANT-EISPARFAIT-TORTE



QimiQ VORTEILE

- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Gute Standfestigkeit



25



mittel

ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN

FÜR DEN TEIG

6 Ei(er)

190 g Zucker

180 g Weissmehl

30 g Puderzucker

FÜR DAS PARFAIT

150 g Pasteurisiertes Vollei

50 g Zucker

300 g QimiQ Whip Sahne-Dessert Schokolade, gekühlt

50 g Nougat

50 g Haselnusskrokant

ZUBEREITUNG

1. Für den Teig Eigelb mit dem halben Zucker schaumig schlagen. Eiweiss mit restlichem Zucker aufschlagen. Mehl und geschlagene Eiweiss vorsichtig unterziehen.
2. Einen Kreis und ca. 15 Stk. Biskotten auf ein Blech spritzen und mit Puderzucker bestreuen.
3. Bei 220° C (Ober- und Unterhitze) 10 ? 15 Minuten backen.
4. Für das Parfait das Vollei mit dem Zucker gut schaumig schlagen. QimiQ Whip Schokolade gut gekühlt aufschlagen.
5. Das weiche Nougat und die aufgeschlagenen Eier dazugeben und nochmals gut aufschlagen. Das Krokant unterziehen.
6. Den Kreis in einen Tortenring geben und die Biskotten an den Rand setzen. Das Parfait einfüllen und tiefkühlen.