



# SCHOKOLADEPARFAIT SCHWARZ-WEISS AUS DEM KISAG BLÄSER

## QimiQ VORTEILE

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Tiefkühlstabil
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

### FÜR DIE DUNKLE SCHOKOLADEMASSE

**150 g** QimiQ Rahm-Basis

**150 g** Zartbitterschokolade, geschmolzen

**2 TL** Puderzucker

**150 g** Vollrahm, flüssig

### FÜR DIE HELLE SCHOKOLADEMASSE

**150 g** QimiQ Rahm-Basis

**150 g** Weisse Schokolade, geschmolzen

**2 EL** Puderzucker

**150 g** Vollrahm, flüssig

## ZUBEREITUNG

1. Dunkle und helle Schokolademassen getrennt zubereiten. QimiQ Classic, Schokolade und Puderzucker mixen, flüssigen Rahm unterrühren.
2. Die jeweilige Masse in einen 0,5 L Gourmet Whip füllen, schliessen, eine iSi Rahmkapsel aufschrauben, kräftig schütteln.
3. Die beiden Massen abwechselnd in eine Parfaitform dressieren und mindestens 8 Stunden gefrieren.
4. Vor dem Servieren das Parfait stürzen und nach Belieben dekorieren.