



MARRONIPARFAIT MIT FEIGEN



QimiQ VORTEILE

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Längere Präsentationszeit



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DAS PARFAIT

250 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

300 g Marronipüree [Vermicelles]

30 ml Kirschwasser

40 ml Ahornsirup

120 ml Vollrahm, geschlagen

FÜR DIE GARNITUR

8 Stück Marroni, gekocht und geschält

25 g Zucker

250 g Feigen

ZUBEREITUNG

1. Für das Parfait: QimiQ glatt rühren.
2. Marronipüree, Kirschwasser und Ahornsirup dazugeben. Geschlagenen Rahm unterheben.
3. In eine mit Frischhaltefolie ausgelegte Terrinenform füllen und mindestens 6 Stunden tiefkühlen.
4. Für die Garnitur: Marroni in Zucker karamellisieren.
5. Das Parfait in Scheiben schneiden und auf einem Teller mit den glacierten Marroni und den halbierten Feigen anrichten.