



MARRONIPARFAIT MIT FEIGEN



QimiQ VORTEILE

- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Tiefkühlstabil



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DAS PARFAIT

150 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

50 ml Milch

250 g Marronipüree [Vermicelles]

30 ml Kirschwasser

20 ml Ahornsirup

FÜR DIE GARNITUR

8 Stück Marroni, gekocht und geschält

25 g Zucker

250 g Feigen

ZUBEREITUNG

1. Für das Parfait: Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Milch, Marronipüree, Kirschwasser und Ahornsirup dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
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.