



BITTERORANGEN-KROKANT-PARFAIT



QimiQ VORTEILE

- Alkohol- und säurestabil
- Cremige Konsistenz
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Tiefkühlstabil



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DEN ORANGEN-MANDEL-KROKANT

100 g	Zucker
50 g	Mandeln, geschält
130 g	Orange(n), geschält
6 g	Orangenschale

FÜR DAS PARFAIT

300 g	QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
3	Ei(er)
2	Eigelb
100 g	Marzipan
200 ml	Vollrahm
4 cl	Orangenlikör, Cointreau
100 ml	Orangensaft
5 g	Orangenschale
10 g	Vanillezucker

ZUBEREITUNG

1. Für den Orangen-Mandel-Krokant: Kristallzucker karamellisieren, Mandeln unterrühren und weiter karamellisieren.
2. Orangenfruchtfleisch dazugeben und einreduzieren bis die Flüssigkeit verdampft ist und die Masse wieder anfängt zu karamellisieren. Orangenschale unterrühren.
3. Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und gut auskühlen lassen.
4. Krokant in einem Mixer fein zermahlen.
5. Für das Parfait: Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
6. 150 g Orangen-Mandel-Krokant und restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
7. In eine beliebige Form füllen und tiefkühlen.
8. Parfait aus der Form stürzen und in restlichem Krokant wälzen.