



# EIERLIKÖRPARFAIT



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Tiefkühlstabil



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**250 g** QimiQ Classic Vanille, ungekühlt

**150 g** Eierlikör

**20** Zucker

**125** Vollrahm, geschlagen

## ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic Vanille glatt rühren. Eierlikör und Zucker dazumischen.
2. Geschlagenen Rahm unterheben.
3. Kleine Förmchen mit Frischhaltefolie auslegen, Parfaitmasse einfüllen und mindestens 4 Stunden tiefkühlen.