



# BITTERORANGEN-KROKANT-PARFAIT



## QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

### FÜR DEN ORANGEN-MANDEL-KROKANT

<b>100 g</b>	Zucker
<b>50 g</b>	Mandeln, geschält
<b>130 g</b>	Orange(n), geschält
<b>6 g</b>	Orangenschale

### FÜR DAS PARFAIT

<b>125 g</b>	QimiQ Rahm-Basis
<b>1</b>	Ei(er)
<b>2</b>	Eigelb
<b>100 g</b>	Marzipan
<b>2 cl</b>	Orangenlikör, Cointreau
<b>50 ml</b>	Orangensaft
<b>5 g</b>	Orangenschale
<b>10 g</b>	Vanillezucker
<b>250 ml</b>	Vollrahm, geschlagen

## 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.
3. Masse auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen und gut auskühlen lassen.
4. Krokant in einem Mixer fein zermahlen.
5. Für das Parfait: Ei mit Eigelb über Dampf schaumig schlagen.
6. Marzipan dazugeben und kalt rühren.
7. QimiQ glatt rühren. 100 g Orangen-Mandel-Krokant, Orangenlikör, Orangensaft, Orangenschale und Vanillezucker dazumischen.
8. Geschlagenen Rahm und Eierschaum unter die QimiQ Masse heben.
9. In eine beliebige Form füllen und tiefkühlen.
10. Parfait aus der Form stürzen und in restlichem Krokant wälzen.