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

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

FÜR DAS PARFAIT

125 g	QimiQ Rahm-Basis
1	Ei(er)
2	Eigelb
100 g	Marzipan
2 cl	Orangenlikör, Cointreau
50 ml	Orangensaft
5 g	Orangenschale
10 g	Vanillezucker
250 ml	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.