



# APRIKOSEN-MARZIPAN-PARFAIT MIT PISTAZIENSTREUSEL



## QimiQ VORTEILE

- Alkohol- und säurestabil
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Tiefkühlstabil



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

### FÜR DAS PARFAIT

<b>250 g</b>	QimiQ Rahm-Basis
<b>1</b>	Ei(er)
<b>2</b>	Eigelb
<b>1</b>	Orange(n), Saft und fein geriebene Schale
<b>1</b>	Zitrone(n), Saft davon
<b>80 g</b>	Weisse Schokolade
<b>60 g</b>	Marzipan
<b>250 ml</b>	Vollrahm
<b>180 g</b>	Aprikosen, püriert

### FÜR DEN PISTAZIENSTREUSEL

<b>100 g</b>	Butter
<b>40</b>	Zucker
<b>100 g</b>	Pistazien, gemahlen
<b>160 g</b>	Weizenmehl

## ZUBEREITUNG

1. Für das Parfait: Ei, Eigelb, Orangensaft und -schale und Zitronensaft über Wasserdampf schaumig schlagen bis die Masse eine Temperatur von ca. 58°C erreicht.
2. QimiQ Classic Nature, weisse Schokolade und Marzipan in einem Topf bei niedriger Temperatur gemeinsam schmelzen und dazugeben. Die gesamte Masse im kalten Wasserbad rühren, bis sie abgekühlt ist.
3. Rahm halb steif schlagen und unterheben.
4. Eine Terrinenform mit Frischhaltefolie auslegen. Die Hälfte der Parfaitmasse einfüllen und etwas Aprikosenpüree mit einem Löffel darüber träufeln. Restliche Parfaitmasse darauf geben und mit Aprikosenpüree abschliessen.
5. Parfait ca. 4-6 Stunden tiefkühlen.
6. Für den Pistazienstreusel: Butter mit Zucker schaumig rühren, Pistazien und Mehl unterrühren.
7. Teig mit den Händen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech reiben und im vorgeheizten Backofen bei 170 °C (Umluft) ca. 4 Minuten backen. Auskühlen lassen.
8. Das gefrorene Parfait aus der Form nehmen, im Pistazienstreusel wälzen und anrichten.