



NUSS-NOUGAT-PARFAIT



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

300 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

3 Ei(er)

2 Eigelb

80 Zucker

200 ml Vollrahm

100 g Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil), geschmolzen

200 g Nougat, geschmolzen

ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Eier, Eigelb, Zucker und Rahm zum QimiQ Whip geben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Geschmolzene Schokolade und Nougat unterheben.
4. Masse in Formen füllen und mindestens 6 Stunden tiefkühlen.