



CASSIS-KOKOS-PARFAIT



QimiQ VORTEILE

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Rahm
- Alkohol- und säurestabil
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Tiefkühlstabil



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

300 g	QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
3	Ei(er)
2	Eigelb
160 g	Zucker
200 ml	Vollrahm
150 g	Cassis Fruchtpüree
1 Prise(n)	Zimt
2 cl	Orangenlikör, Cointreau
150 g	Kokospüree von Boiron
2 cl	Kokosnusslikör

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. Masse halbieren. In eine Hälfte Johannisbeerpulpe, Zimt und Cointreau unterheben. Bei der zweiten Hälfte das Kokospüree und Kokosnusslikör unterheben.
4. Beide Massen schichtweise in Formen füllen und tiefkühlen.