



# ORANGEN-EIERLIKÖR-PARFAIT IM KROKANTBLATT



## QimiQ VORTEILE

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



40



leicht

## Tipps

Mit gehackten Pistazien und Himbeeren dekorieren.

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

### FÜR DAS EIERLIKÖRPARFAIT

125 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

75 ml Eierlikör

65 Vollrahm

40 g Zucker

1 Pkg. Vanillezucker

### FÜR DAS ORANGENPARFAIT

125 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

75 g Pfirsichkompott, abgetropft, püriert

0.5 Orange(n), Saft und fein geriebene Schale

65 Vollrahm

40 g Zucker

1 Pkg. Vanillezucker

### FÜR DIE KROKANTBLÄTTER

1 Pkg. Frischer gez.Vollkorn-Strudelteig

30 g Butter, geschmolzen

40 g Puderzucker

## ZUBEREITUNG

1. Für das Eierlikörparfait: QimiQ glatt rühren. Eierlikör dazumischen.
2. Rahm mit Zucker und Vanillezucker steif schlagen und unter die QimiQ Masse heben.
3. Ein Backblech mit Frischhaltefolie auslegen, Parfaitmasse einfüllen und mindestens 4 Stunden tiefkühlen.
4. Für das Orangenparfait: QimiQ glatt rühren. Pfirsichpüree, Orangensaft und -schale dazumischen.
5. Rahm mit Zucker und Vanillezucker steif schlagen und unterheben.
6. Ein Backblech mit Frischhaltefolie auslegen, Parfaitmasse einfüllen und mindestens 4 Stunden tiefkühlen.
7. Für die Krokantblätter: Strudelteig dünn ausrollen und Kreise ausstechen. Jeweils einen Kreis mit geschmolzener Butter bestreichen und mit Staubzucker bestäuben. Einen weiteren Kreis daraufsetzen, wieder mit Butter bestreichen und mit Staubzucker bestäuben. Vorgang mit dem restlichen Strudelteig wiederholen.
8. Die Kreise bei 170 °C ca. 10 Minuten backen.
9. Aus dem Eierlikörparfait und dem Orangenparfait jeweils Kreise ausstechen. Einen Kreis von dem Eierlikörparfait auf ein Krokantblatt setzen und ein weiteres Krokantblatt daraufsetzen. Dann einen Kreis von dem Orangenparfait daraufsetzen und ein weiteres Krokantblatt daraufsetzen. Nochmals einen Kreis von dem Eierlikörparfait daraufsetzen und mit einem Krokantblatt abschließen.
10. Nach Belieben dekorieren und servieren.