



# ORANGEN-EIERLIKÖR-PARFAIT IM KROKANTBLATT



## QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

### FÜR DAS EIERLIKÖRPARFAIT

**500 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

**300 ml** Eierlikör

**250 ml** Vollrahm

**160 g** Zucker

**10 g** Vanillezucker

### FÜR DAS ORANGENPARFAIT

**500 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

**300 g** Pfirsichkompott, abgetropft, püriert

**1** Orange(n), Saft und fein geriebene Schale

**250 ml** Vollrahm

**160 g** Zucker

**10 g** Vanillezucker

### FÜR DIE KROKANTBLÄTTER

**2 Pkg.** Frischer gez.Vollkorn-Strudelteig

**120 g** Butter, geschmolzen

**160 g** Puderzucker

## ZUBEREITUNG

1. Für das Eierlikörparfait: QimiQ glatt rühren. Eierlikör dazumischen.
2. Rahm mit Zucker und Vanillezucker steif schlagen und unterheben.
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.
11. **Tipp:** Mit gehackten Pistazien und Himbeeren dekorieren.