



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.