

VARIATION VON DER ZWETSCHKE



QimiQ VORTEILE

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Rahm
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DAS PARFAIT

FUR DAS PARFAIT	
300 g	QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
3	Ei(er)
2	Eigelb
180 g	Zucker
250 g	Zwetschgen, entkernt
2 Msp.	Zimt
FÜR DIE TARTELETTES	
250 g	QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
100 ml	Milch
60 g	Zucker
100 g	Butter
100 g	Mascarpone
100 g	Marzipan
3	Ei(er)
10	Mürbteig-Schälchen
FÜR DEN ZWETSCHKENRÖSTER	
400 g	Zwetschgen, entkernt
100 g	Zucker
	Zimt

ZUBEREITUNG

- 1. Für das Parfait: Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird. Restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Masse in Formen füllen und tiefkühlen
- 2. Für die Tartelettes: QimiQ Whip mit Milch, Zucker, Butter, Mascarpone und Marzipan aufkochen. Eier dazugeben und zur Rose abziehen. Etwas auskühlen lassen und die Mürbteigschälchen damit füllen. Restliche Masse mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
- 3. Für den Zwetschkenröster: Zwetschkenhälften auf ein Blech geben, mit Zucker bestreuen und im Backofen bei 170 °C ca. 15 Minuten weich schmoren. Auskühlen lassen.
- 4. Die restliche QimiQ-Marzipanmasse bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Etwas Zwetschkenröster auf den Mürbteigschälchen verteilen und die aufgeschlagene Marzipanmasse darauf dressieren. Gut durchkühlen lassen.
- 5. Mürbteigschälchen mit dem restlichen Zwetschkenröster und Parfait anrichten, nach Belieben garnieren und servieren.