



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

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.