INGWERPARFAIT MIT RHABARBERRAGOUT

QimiQ VORTEILE

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

20

leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DAS INGWERPARFAIT

250 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
150 g	Mascarpone
100 g	Zucker
30 g	Eingelegter Ingwer, fein geschnitten
250 ml	Vollrahm, geschlagen

FÜR DAS RHABARBERRAGOUT

250 ml	Granatapfel Fruchtsaft
50 g	Zucker
10 g	Vanillepuddingpulver
500 g	Rhabarber, frisch, in Stücke geschnitten

ZUBEREITUNG

1. Für das Ingwerparfait: QimiQ glatt rühren. Mascarpone, Zucker und Ingwer dazumischen. Geschlagenen Rahm unterheben.
2. Masse in Förmchen füllen und tiefkühlen.
3. Für das Rhabarberragout: Granatapfelsaft mit Zucker aufkochen. Puddingpulver mit etwas kaltem Wasser glatt rühren und in die kochene Flüssigkeit rühren. Etwas köcheln lassen und den Rhabarber dazugeben. Kurz aufkochen, vom Herd nehmen und auskühlen lassen.
4. Ingwerparfait mit dem Rhabarberragout servieren.