



# PRALINENPARFAIT



## QimiQ VORTEILE

- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

|               |  |
|---------------|--|
| <b>50 g</b>   | QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt                          |
| <b>1</b>      | Ei(er)   |
| <b>3</b>      | Eigelb   |
| <b>70 g</b>   | Milchschokolade, geschmolzen                         |
| <b>30 g</b>   | Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil), geschmolzen |
| <b>1 EL</b>   | Rum  |
| <b>1 EL</b>   | Weinbrand  |
| <b>250 ml</b> | Vollrahm   |
|               | Beerenfrüchte, frisch, zum Dekorieren                |

## ZUBEREITUNG

1. Ei und Eigelb über warmen Wasserbad schaumig schlagen. Die geschmolzene Schokolade, Rum und Weinbrand langsam einarbeiten und solange über heißem Wasserbad weiterschlagen, bis eine hellbraune sehr schaumige Masse entstanden ist.
2. Masse im kalten Wasserbad weiterschlagen, bis sie abgekühlt ist.
3. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Flüssigen Rahm dazugeben, mit dem Mixer aufschlagen und unter die Parfaitmasse heben.
4. Eine Kastenform (1 Liter Inhalt) mit einer Klarsichtfolie auslegen, die Masse einfüllen und einfrieren.
5. Mit Beerenfrüchten garniert servieren.