QimiQ

NOUGATPARFAIT



QimiQ VORTEILE

- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Cremiger Genuss bei weniger Fett





15

5 leic

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g	QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
80 ml	Milch
40 g	Zucker
80 g	Dunkle Kuvertüre 70 % Kakaoanteil, geschmolzen
100 g	Nougat, geschmolzen
	Beerenfrüchte, frisch, zum Dekorieren

ZUBEREITUNG

- 1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
- 2. Milch und Zucker dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
- 3. Geschmolzene Kuvertüre und Nougat unterziehen.
- 4. Masse in eine mit Frischhaltefolie ausgelegte Kastenform füllen und tiefkühlen.
- 5. Aus der Form stürzen, portionieren und mit Beerenfrüchten dekorieren.