



NOUGATPARFAIT



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

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.