



# SCHOKO-KROKANT-EISPARFAIT-TORTE (FLIPUP)



## QimiQ AVANTAGES

- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Gute Standfestigkeit



25



moyen

## INGRÉDIENTS POUR 8 PORTIONS

### FÜR DEN TEIG

6 Euf(s)

190 g Sucre

180 g Farine

30 g Sucre glace

### FÜR DAS PARFAIT

150 g

50 g Sucre

300 g , réfrigéré

50 g Praliné

50 g

## PRÉPARATION

1. Für den Teig Eidotter mit dem halben Zucker schaumig schlagen. Eiklar mit restlichem Zucker aufschlagen. Mehl und geschlagene Eiklar vorsichtig unterziehen.
2. Einen Kreis und ca. 15 Stk. Biskotten auf ein Blech spritzen und mit Staubzucker bestreuen.
3. Bei 220° C (Ober- und Unterhitze) 10 ? 15 Minuten backen.
4. Für das Parfait das Vollei mit dem Zucker gut schaumig schlagen. QimiQ Whip Schokolade gut gekühlt aufschlagen.
5. Das weiche Nougat und die aufgeschlagenen Eier dazugeben und nochmals gut aufschlagen. Das Krokant unterziehen.
6. Den Kreis in einen Tortenring geben und die Biskotten an den Rand setzen. Das Parfait einfüllen und tiefkühlen.