



VANILLEPARFAIT MIT KIRSCHKOMPOTT



QimiQ AVANTAGES

- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Tiefkühlstabil



15



INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

375 g , réfrigéré

15 ml Orangenlikör, Cointreau

160 g Sucre

250 ml Crème entière

Poudre de cacao, pour saupoudrer

FÜR DAS KOMPOTT

400 g Kirschkompott

20 g Fécule de maïs

Menthe

PRÉPARATION

1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Orangenlikör, Zucker und Sahne zugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Eine eckige Form mit Klarsichtfolie auslegen, die Masse einfüllen und über Nacht gefrieren.
4. Kirschen abseihen. 4 EL Kirschsafft mit Stärke verrühren, den restlichen Saft und Zucker in einen Kochtopf geben und aufkochen. Die Stärke unter ständigem Rühren dazugeben und weitere 2 Minuten kochen lassen. Kirschen dazugeben und auskühlen lassen.
5. Parfait aus der Form stürzen, in Würfel schneiden und mit Kakao bestäuben. Mit Kirschkompott und Minzeblatt garnieren.