



ORANGEN-EIERLIKÖR-PARFAIT IM KROKANTBLATT



QimiQ AVANTAGES

- Tiefkühlstabil
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



40



Tipps

Mit gehackten Pistazien und Himbeeren dekorieren.

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

FÜR DAS EIERLIKÖRPARFAIT

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

75 ml Liqueur aux œufs

65 Crème fouettée 36 % graisse

40 g Sucre

1 paquet Sucre vanillé

FÜR DAS ORANGENPARFAIT

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

75 g Pfirsichkompott, abgetropft, réduit en purée

0.5 Orange(s), jus et zeste finement râpé

65 Crème fouettée 36 % graisse

40 g Sucre

1 paquet Sucre vanillé

FÜR DIE KROKANTBLÄTTER

1 paquet Frischer gez.Vollkorn-Strudelteig _Tante Fanny Pâte à strudel fraîche et complète

30 g Beurre, fondu

40 g Sucre glace

PRÉPARATION

1. Für das Eierlikörparfait: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Eierlikör dazumischen.
2. Schlagobers mit Zucker und Vanillezucker steif schlagen und unterheben.
3. Ein Backblech mit Frischhaltefolie auslegen, Parfaitmasse einfüllen und mindestens 4 Stunden tiefkühlen.
4. Für das Orangenparfait: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Pfirsichpüree, Orangensaft und -schale dazumischen.
5. Schlagobers mit Zucker und Vanillezucker steif schlagen und unterheben.
6. Ein Backblech mit Frischhaltefolie auslegen, Parfaitmasse einfüllen und mindestens 4 Stunden tiefkühlen.
7. Für die Krokantblätter: Strudelteig dünn ausrollen und Kreise ausstechen. Jeweils einen Kreis mit geschmolzener Butter bestreichen und mit Staubzucker bestäuben. Einen weiteren Kreis daraufsetzen, wieder mit Butter bestreichen und mit Staubzucker bestäuben. Vorgang mit dem restlichen Strudelteig wiederholen.
8. Kreise bei 170 °C ca. 10 Minuten backen.
9. Aus dem Eierlikörparfait und dem Orangenparfait jeweils Kreise ausstechen. Einen Kreis von dem Eierlikörparfait auf ein Krokantblatt setzen und ein weiteres Krokantblatt daraufsetzen. Dann einen Kreis von dem Orangenparfait daraufsetzen und ein weiteres Krokantblatt daraufsetzen. Nochmals einen Kreis von dem Eierlikörparfait daraufsetzen

und mit einem Krokantblatt abschließen.

10. Nach Belieben dekorieren und servieren.