



ORANGEN-EIERLIKÖR-PARFAIT IM KROKANTBLATT



QimiQ AVANTAGES

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



15



INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

FÜR DAS EIERLIKÖRPARFAIT

500 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

300 ml Liqueur aux œufs

250 ml Crème fouettée 36 % graisse

160 g Sucre

10 g Sucre vanillé

FÜR DAS ORANGENPARFAIT

500 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

300 g Pfirsichkompott, abgetropft, réduit en purée

1 Orange(s), jus et zeste finement râpé

250 ml Crème fouettée 36 % graisse

160 g Sucre

10 g Sucre vanillé

FÜR DIE KROKANTBLÄTTER

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

120 g Beurre, fondu

160 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.
11. **Tipp:** Mit gehackten Pistazien und Himbeeren

dekoriieren.