



VARIATION VON DER ZWETSCHKE



QimiQ AVANTAGES

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Sahne
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

FÜR DAS PARFAIT

300 g , réfrigéré
3 Œuf(s)
2 Jaune(s) d'œuf
180 g Sucre
250 g Quetsches, évidé
2 Msp. Cannelle

FÜR DIE TARTELETTES

250 g , réfrigéré
100 ml Lait
60 g Sucre
100 g Beurre
100 g Mascarpone
100 g Marzipan_Pâte d'amandes
3 Œuf(s)
10 Mürbteig-Schälchen_Couppelles en pâte brisée

FÜR DEN ZWETSCHKENRÖSTER

400 g Quetsches, évidé
100 g Sucre
Cannelle

PRÉPARATION

1. Für das Parfait: Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird. Restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Masse in Formen füllen und tiefkühlen.
2. Für die Tartelettes: QimiQ Whip mit Milch, Zucker, Butter, Mascarpone und Marzipan aufkochen. Eier dazugeben und zur Rose abziehen. Etwas auskühlen lassen und die Mürbteigschälchen damit füllen. Restliche Masse mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
3. Für den Zwetschkenröster: Zwetschkenhälften auf ein Blech geben, mit Zucker und Zimt bestreuen und im Backofen bei 170 °C ca. 15 Minuten weich schmoren. Auskühlen lassen.
4. Die restliche Marzipanmasse bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Etwas Zwetschkenröster auf den Mürbteigschälchen verteilen und die aufgeschlagene Marzipanmasse darauf dressieren. Gut durchkühlen lassen.
5. Mürbteigschälchen mit dem restlichen Zwetschkenröster und Parfait anrichten, nach Belieben garnieren und servieren.