



INGWERPARFAIT MIT RHABARBERRAGOUT



QimiQ AVANTAGES

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



20



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

FÜR DAS INGWERPARFAIT

- 250 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré
- 150 g** Mascarpone
- 100 g** Sucre
- 30 g** , coupé fin
- 250 ml** Crème fouettée 36 % graisse, fouetté

FÜR DAS RHABARBERRAGOUT

- 250 ml** Granatapfel Fruchtsaft
- 50 g** Sucre
- 10 g** Pudding à la vanille en poudre
- 500 g** Rhabarber, frisch, coupé en morceaux

PRÉPARATION

1. Für das Ingwerparfait: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Mascarpone, Zucker und Ingwer dazumischen. Geschlagenen Schlagobers unterheben.
2. Masse in Förmchen füllen und tiefkühlen.
3. Für das Rhabarberragout: Granatapfelsaft mit Zucker aufkochen. Puddingpulver mit etwas kaltem Wasser glatt rühren und in die kochene Flüssigkeit rühren. Etwas köcheln lassen und den Rhabarber dazugeben. Kurz aufkochen, vom Herd nehmen und auskühlen lassen.
4. Ingwerparfait mit dem Rhabarberragout servieren.