



PRALINENPARFAIT



QimiQ AVANTAGES

- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

50 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

1 Œuf(s)

3 Jaune(s) d'œuf

70 g Milkschokolade, fondu

30 g Chocolat noir (40-60% de cacao), fondu

1 cs Rhum

1 cs Cognac

250 ml Crème entière

Beerenfrüchte, frisch, pour la décoration

PRÉPARATION

1. Ei und Eidotter über warmen Wasserbad schaumig schlagen. Geschmolzene Schokolade, Rum und Weinbrand langsam einarbeiten und solange über heißem Wasserbad weiterschlagen, bis eine hellbraune, sehr schaumige Masse entstanden ist.
2. Masse im kalten Wasserbad weiterschlagen, bis sie abgekühlt ist.
3. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Sahne dazugeben, mit dem Mixer aufschlagen und unter die Parfaitmasse heben.
4. Eine Kastenform (1 Liter Inhalt) mit einer Klarsichtfolie auslegen, die Masse einfüllen und einfrieren.
5. Mit Beerenfrüchten garniert servieren.