



# VANILLEPARFAIT MIT KIRSCHKOMPOTT



## QimiQ VORTEILE

- Alkohol- und säurestabil
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Tiefkühlstabil



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

**250 g** QimiQ Whip Sahne-Dessert Vanille, gekühlt

**15 ml** Orangenlikör, Cointreau

**80 g** Zucker

**125 g** Sahne 36 % Fett

Kakaopulver, zum Bestreuen

## FÜR DAS KOMPOTT

**400 g** Kirschkompott

**60 g** Zucker

**20 g** Maisstärke

Minze

## ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Orangenlikör, Zucker und Sahne zugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Eine eckige Form mit Klarsichtfolie auslegen, die Masse einfüllen und über Nacht gefrieren.
4. Kirschen abseihen. 4 EL Kirschsafft mit Stärke verrühren, den restlichen Saft und Zucker in einen Kochtopf geben und aufkochen. Die Stärke unter ständigem Rühren dazugeben und weitere 2 Minuten kochen lassen. Kirschen dazugeben und auskühlen lassen.
5. Parfait aus der Form stürzen, in Würfel schneiden und mit Kakao bestäuben. Mit Kirschkompott und Minzeblatt garnieren.