



# MARONIPARFAIT MIT FEIGEN



## QimiQ VORTEILE

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Längere Präsentationszeit



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

### FÜR DAS PARFAIT

- 250 g** QimiQ Classic, ungekühlt
- 300 g** Kastanienreis / Maronipüree
- 30 ml** Kirschwasser
- 40 ml** Ahornsirup
- 120 ml** Schlagobers 36 % Fett, geschlagen

### FÜR DIE GARNITUR

- 8 Stück** Maroni, gekocht und geschält
- 25 g** Zucker
- 250 g** Feigen

## ZUBEREITUNG

1. Für das Parfait: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Kastanienreis, Kirschwasser und Ahornsirup dazumischen. Geschlagenes Schlagobers unterheben.
3. In eine mit Frischhaltefolie ausgelegte Terrinenform füllen und mindestens 6 Stunden tiefkühlen.
4. Für die Garnitur: Maroni in Zucker karamellisieren.
5. Das Parfait in Scheiben schneiden und auf einem Teller mit den glacierten Maroni und den halbierten Feigen anrichten.