



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.