



# BITTERORANGEN-KROKANT-PARFAIT



## QimiQ VORTEILE

- Alkohol- und säurestabil
- Cremige Konsistenz
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Tiefkühlstabil



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

### FÜR DEN ORANGEN-MANDEL-KROKANT

<b>100 g</b>	Zucker
<b>50 g</b>	Mandeln, geschält
<b>130 g</b>	Orange(n), geschält
<b>6 g</b>	Orangenschale

### FÜR DAS PARFAIT

<b>300 g</b>	QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
<b>3</b>	Ei(er)
<b>2</b>	Eigelb
<b>100 g</b>	Marzipan
<b>200 ml</b>	Schlagobers 36 % Fett
<b>4 cl</b>	Orangenlikör, Cointreau
<b>100 ml</b>	Orangensaft
<b>5 g</b>	Orangenschale
<b>10 g</b>	Vanillezucker

## ZUBEREITUNG

1. Für den Orangen-Mandel-Krokant: Zucker karamellisieren, Mandeln unterrühren und weiter karamellisieren.
2. Orangenfruchtfleisch dazugeben und einreduzieren bis die Flüssigkeit verdampft ist und die Masse wieder anfängt zu karamellisieren. Orangenschale unterrühren.
3. Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und gut auskühlen lassen.
4. Krokant in einem Mixer fein zermahlen.
5. Für das Parfait: Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
6. 150 g Orangen-Mandel-Krokant und restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
7. In eine beliebige Form füllen und tiefkühlen.
8. Parfait aus der Form stürzen und in restlichem Krokant wälzen.