



EIERLIKÖRPARFAIT



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Tiefkühlstabil



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g QimiQ Classic Vanille, ungekühlt

150 g Eierlikör

20 Zucker

125 Schlagobers 36 % Fett, geschlagen

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic Vanille glatt rühren. Eierlikör und Zucker dazumischen.
2. Geschlagenen Schlagobers unterheben.
3. Kleine Förmchen mit Frischhaltefolie auslegen, Parfaitmasse einfüllen und mindestens 4 Stunden tiefkühlen.