



MARILLEN-MARZIPAN-PARFAIT MIT PISTAZIENSTREUSEL



QimiQ VORTEILE

- Alkohol- und säurestabil
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Tiefkühlstabil



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DAS PARFAIT

500 g	QimiQ Classic
2	Ei(er)
4	Eigelb
2	Orange(n), Saft und fein geriebene Schale
2	Zitrone(n), Saft davon
160 g	Weißer Schokolade
120 g	Marzipan
500 ml	Schlagobers 36 % Fett
360 g	Marillen, püriert

FÜR DEN PISTAZIENSTREUSEL

200 g	Butter
80 g	Zucker
200 g	Pistazien, gemahlen
320 g	Weizenmehl

ZUBEREITUNG

1. Für das Parfait: Eier, Eigelb, Orangensaft und -schale und Zitronensaft über Wasserdampf schaumig schlagen bis die Masse eine Temperatur von ca. 58 °C erreicht.
2. QimiQ Classic, weiße Schokolade und Marzipan in einem Topf bei niedriger Temperatur gemeinsam schmelzen und dazugeben. Die gesamte Masse im kalten Wasserbad rühren, bis sie abgekühlt ist.
3. Schlagobers halb steif schlagen und unterheben.
4. Eine Terrinenform mit Frischhaltefolie auslegen. Die Hälfte der Parfaitmasse einfüllen und etwas Marillenpüree mit einem Löffel darüber träufeln. Restliche Parfaitmasse darauf geben und mit Marillenpüree abschließen.
5. Parfait ca. 4-6 Stunden tiefkühlen.
6. Für den Pistazienstreusel: Butter mit Zucker schaumig rühren, Pistazien und Mehl unterrühren.
7. Teig mit den Händen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech reiben und im vorgeheizten Backofen bei 170 °C (Umluft) ca. 4 Minuten backen. Auskühlen lassen.
8. Das gefrorene Parfait aus der Form nehmen, im Pistazienstreusel wälzen und anrichten.