



NUSS-NOUGAT-PARFAIT



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

300 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

3 Ei(er)

2 Eigelb

80 Zucker

200 ml Schlagobers 36 % Fett

100 g Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil), geschmolzen

200 g Nougat, geschmolzen

ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Eier, Eigelb, Zucker und Schlagobers dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Geschmolzene Schokolade und Nougat unterziehen.
4. Masse in Formen füllen und mindestens 6 Stunden tiefkühlen.