



# CASSIS-KOKOS-PARFAIT



## QimiQ VORTEILE

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Sahne
- Alkohol- und säurestabil
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Tiefkühlstabil



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

<b>300 g</b>	QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
<b>3</b>	Ei(er)
<b>2</b>	Eigelb
<b>160 g</b>	Zucker
<b>200 ml</b>	Schlagobers 36 % Fett
<b>150 g</b>	Cassis Fruchtpüree
<b>1 Prise(n)</b>	Zimt
<b>2 cl</b>	Orangenlikör, Cointreau
<b>150 g</b>	Kokospüree von Boiron
<b>2 cl</b>	Kokosnusslikör

## ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Eier, Eidotter, Zucker und Sahne zum QimiQ Whip geben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Masse halbieren. In eine Hälfte Cassis Fruchtpüree, Zimt und Cointreau unterheben. Bei der zweiten Hälfte das Kokospüree und Kokosnusslikör unterheben.
4. Beide Massen schichtweise in Formen füllen und tiefkühlen.