ERDBEERPARFAIT AUF SCHOKOLADESPIEGEL

QimiQ VORTEILE

- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Keine Eier notwendig
- Einfache und schnelle Zubereitung

25

leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DAS PARFAIT

250 g	QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
180 g	Mascarpone
100 g	Zucker
0.5	Orange(n), fein geriebene Schale
200 g	Erdbeeren, püriert
2 cl	Gin

FÜR DEN SCHOKOLADESPIEGEL

150 g	QimiQ Classic
200 g	Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil)
	Zucker, nach Geschmack

ZUBEREITUNG

1. Für das Parfait: Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Masse in eine mit Frischhaltefolie ausgelegte Kastenform füllen und tiefkühlen.
4. Für den Schokoladespiegel: QimiQ Classic und Schokolade zusammen über Wasserdampf schmelzen, Zucker je nach Geschmack dazugeben.
5. Erdbeerparfait aus der Form stürzen, portionieren und mit dem Schokoladespiegel servieren.