



EIERLIKÖRPARFAIT



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g QimiQ Classic, ungekühlt

150 ml Eierlikör

80 g Zucker

2 Pkg. Vanillezucker

125 Schlagobers 36 % Fett, geschlagen

ZUBEREITUNG

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