



ORANGEN-EIERLIKÖR-PARFAIT IM KROKANTBLATT



QimiQ VORTEILE

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



40



leicht

Tipps

Mit gehackten Pistazien und Himbeeren dekorieren.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DAS EIERLIKÖRPARFAIT

125 g QimiQ Classic, ungekühlt

75 ml Eierlikör

65 Schlagobers 36 % Fett

40 g Zucker

1 Pkg. Vanillezucker

FÜR DAS ORANGENPARFAIT

125 g QimiQ Classic, ungekühlt

75 g Pfirsichkompott, abgetropft, püriert

0.5 Orange(n), Saft und fein geriebene Schale

65 Schlagobers 36 % Fett

40 g Zucker

1 Pkg. Vanillezucker

FÜR DIE KROKANTBLÄTTER

1 Pkg. Tante Fanny frischer gez.Vollkorn-Strudelteig

30 g Butter, geschmolzen

40 g Staubzucker

ZUBEREITUNG

1. Für das Eierlikörparfait: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Eierlikör dazumischen.
2. Schlagobers mit Zucker und Vanillezucker steif schlagen und unterheben.
3. Ein Backblech mit Frischhaltefolie auslegen, Parfaitmasse einfüllen und mindestens 4 Stunden tiefkühlen.
4. Für das Orangenparfait: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Pfirsichpüree, Orangensaft und -schale dazumischen.
5. Schlagobers mit Zucker und Vanillezucker steif schlagen und unterheben.
6. Ein Backblech mit Frischhaltefolie auslegen, Parfaitmasse einfüllen und mindestens 4 Stunden tiefkühlen.
7. Für die Krokantblätter: Strudelteig dünn ausrollen und Kreise ausstechen. Jeweils einen Kreis mit geschmolzener Butter bestreichen und mit Staubzucker bestäuben. Einen weiteren Kreis daraufsetzen, wieder mit Butter bestreichen und mit Staubzucker bestäuben. Vorgang mit dem restlichen Strudelteig wiederholen.
8. Kreise bei 170 °C ca. 10 Minuten backen.
9. Aus dem Eierlikörparfait und dem Orangenparfait jeweils Kreise ausstechen. Einen Kreis von dem Eierlikörparfait auf ein Krokantblatt setzen und ein weiteres Krokantblatt daraufsetzen. Dann einen Kreis von dem Orangenparfait daraufsetzen und ein weiteres Krokantblatt daraufsetzen. Nochmals einen Kreis von dem Eierlikörparfait daraufsetzen und mit einem Krokantblatt abschließen.

10. Nach Belieben dekorieren und servieren.