



MARONIPARFAIT MIT FEIGEN



QimiQ VORTEILE

- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Tiefkühlstabil



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DAS PARFAIT

300 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

100 ml Milch

500 g Kastanienreis / Maronipüree

60 ml Kirschwasser

40 ml Ahornsirup

60 g Pasteurisiertes Eiweiß

FÜR DIE GARNITUR

16 Stück Maroni, gekocht und geschält

50 g Zucker

500 g Feigen, halbiert

ZUBEREITUNG

1. Für das Parfait: Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Milch, Kastanienreis, Kirschwasser und Ahornsirup dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Pasteurisiertes Eiweiß zu Schnee schlagen und unterziehen.
4. In eine mit Frischhaltefolie ausgelegte Terrinenform füllen und mindestens 6 Stunden tiefkühlen.
5. Für die Garnitur: Maroni in Zucker karamellisieren.
6. Das Parfait in Scheiben schneiden und auf einem Teller mit den glacierten Maroni und den halbierten Feigen anrichten.