



PRALINENPARFAIT



QimiQ VORTEILE

- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

50 g QimiQ Classic, ungekühlt

1 Ei(er)

3 Eigelb

70 g Milkschokolade, geschmolzen

30 g Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil), geschmolzen

1 EL Rum

1 EL Weinbrand

250 ml Sahne 36 % Fett

Beerenfrüchte, frisch, zum Dekorieren

ZUBEREITUNG

1. Ei und Eidotter über warmen Wasserbad schaumig schlagen. Geschmolzene Schokolade, Rum und Weinbrand langsam einarbeiten und solange über heißem Wasserbad weiterschlagen, bis eine hellbraune, sehr schaumige Masse entstanden ist.
2. Masse im kalten Wasserbad weiterschlagen, bis sie abgekühlt ist.
3. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Sahne dazugeben, mit dem Mixer aufschlagen und unter die Parfaitmasse heben.
4. Eine Kastenform (1 Liter Inhalt) mit einer Klarsichtfolie auslegen, die Masse einfüllen und einfrieren.
5. Mit Beerenfrüchten garniert servieren.