



VANILLEPARFAIT MIT KIRSCHKOMPOTT



QimiQ AVANTAGES

- Stable à l'alcool et aux acides
- Tous les ingrédients peuvent être battus en même temps
- Stable à la congélation



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

250 g QimiQ Whip Vanille, réfrigéré

15 ml Liqueur d'orange, Cointreau

80 g Sucre

125 g Crème entière

Poudre de cacao, pour parsemer

FÜR DAS KOMPOTT

400 g Cerises en conserve

60 g Sucre

20 g Fécule de maïs

Menthe

PRÉPARATION

1. Kaltetes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Orangenlikör, Zucker und Sahne zugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Eine eckige Form mit Klarsichtfolie auslegen, die Masse einfüllen und über Nacht gefrieren.
4. Kirschen abseihen. 4 EL Kirschsafte mit Stärke verrühren, den restlichen Saft und Zucker in einen Kochtopf geben und aufkochen. Die Stärke unter ständigem Rühren dazugeben und weitere 2 Minuten kochen lassen. Kirschen dazugeben und auskühlen lassen.
5. Parfait aus der Form stürzen, in Würfel schneiden und mit Kakao bestäuben. Mit Kirschkompott und Minzeblatt garnieren.