



VANILLEPARFAIT MIT KIRSCHKOMPOTT



QimiQ AVANTAGES

- Stable à l'alcool et ainsi ne caille pas
- Un produit à la crème garantissant 100 % de réussite, il n'est pas possible de trop le battre
- Goût savoureux avec moins de matières grasses
- Stable à la congélation



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

375 g QimiQ Whip Vanille, réfrigéré

15 ml Liqueur d'orange, Cointreau

160 g Sucre

250 ml Crème entière

Poudre de cacao, pour saupoudrer

FÜR DAS KOMPOTT

400 g Cerises en conserve

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 Kirschsafft 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.