



# VARIATION VON DER ZWETSCHKE



## QimiQ AVANTAGES

- 1 kilo de QimiQ Whip remplace jusqu'à 3 litres de crème
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Rehausse le goût des autres ingrédients



## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

### FÜR DAS PARFAIT

**300 g** QimiQ Whip , réfrigéré

**3** Œuf(s)

**2** Jaune(s) d'œuf

**180 g** Sucre

**250 g** Quetsches, évidé

**2 pointe(s)** Cannelle

### FÜR DIE TARTELETTES

**250 g** QimiQ Whip , réfrigéré

**100 ml** Lait

**60 g** Sucre

**100 g** Beurre

**100 g** Mascarpone

**100 g** Pâte d'amandes

**3** Œuf(s)

**10** Coupelles en pâte Brisée

### FÜR DEN ZWETSCHKENRÖSTER

**400 g** Quetsches, évidé

**100 g** Sucre

Cannelle

## PRÉPARATION

1. Für das Parfait: Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird. Restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Masse in Formen füllen und tiefkühlen.
2. Für die Tartelettes: QimiQ Whip mit Milch, Zucker, Butter, Mascarpone und Marzipan aufkochen. Eier dazugeben und zur Rose abziehen. Etwas auskühlen lassen und die Mürbteigschälchen damit füllen. Restliche Masse mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
3. Für den Zwetschkenröster: Zwetschkenhälften auf ein Blech geben, mit Zucker und Zimt bestreuen und im Backofen bei 170 °C ca. 15 Minuten weich schmoren. Auskühlen lassen.
4. Die restliche Marzipanmasse bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Etwas Zwetschkenröster auf den Mürbteigschälchen verteilen und die aufgeschlagene Marzipanmasse darauf dressieren. Gut durchkühlen lassen.
5. Mürbteigschälchen mit dem restlichen Zwetschkenröster und Parfait anrichten, nach Belieben garnieren und servieren.