



# PRALINENPARFAIT



## QimiQ AVANTAGES

- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité
- Rehausse le goût des autres ingrédients



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

**50 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**1** Œuf(s)

**3** Jaune(s) d'œuf

**70 g** Chocolat au lait, fondu

**30 g** Chocolat noir (40-60% de cacao), fondu

**1 cs** Rhum

**1 cs** Cognac

**250 ml** Crème entière

Baies, fraîches, pour la décoration

## PRÉPARATION

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.