



VARIATION VON DER ZWETSCHKE



QimiQ VANTAGGI

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Sahne
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



INGREDIENTI PER 10

FÜR DAS PARFAIT

300 g QimiQ Whip,
3 Uovo (Uova)
2 Tuorlo d'uovo
180 g Zucchero
250 g Prugne,
2 Cannella

FÜR DIE TARTELETTES

250 g QimiQ Whip,
100 Latte
60 g Zucchero
100 g Burro
100 g Mascarpone
100 g Marzapane
3 Uovo (Uova)
10 Ciotole di pasta frolla

FÜR DEN ZWETSCHKENRÖSTER

400 g Prugne,
100 g Zucchero
Cannella

PREPARAZIONE

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.