



PRALINENPARFAIT



QimiQ VANTAGGI

- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



semplicement

INGREDIENTI PER 4

50 g QimiQ Classic,

1 Uovo (Uova)

3 Tuorlo d'uovo

70 g Cioccolato al latte,

30 g Cioccolato nero (40-60% di cacao),

1 Rum

1 Brandy

250 Panna, 36 % di grassi

Frutti di bosco, freschi,

PREPARAZIONE

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.