Nah&Frisch



QimiQ Nr. 2 Professional

Pralinenparfait

Dessert Glutenfrei Low Carb Schnelle Küche Sommer Süße Gerichte Vegetarisch

Zubereitung

Schokolade erweichen. Ei und Eidotter, über Wasserbad schaumig schlagen. Langsam die erweichte Schokolade einarbeiten und solange über heißem Wasserbad weiter schlagen, bis eine hellbraune sehr schaumige Masse entstanden ist. Masse im kalten Wasserbad weiter schlagen, bis sie abgekühlt ist. Ungekühltes QimiQ glatt rühren. Flüssige Sahne dazugeben, mit dem Mixer aufschlagen und unter die Parfaitmasse heben. Eine Kastenform (1 Liter Inhalt) mit Klarsichtfolie auslegen, die Masse einfüllen und ca. 5 – 6 Stunden gefrieren. Mit Beerenfrüchten garniert servieren.
Tipp: QimiQ unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten.

Zutaten

- 70 g Milchschokolade
- 30 g Koch- oder Bitterschokolade
- 1 Stk. Ei
- 3 Stk. Eigelb
- 1 EL Rum
- 1 EL Weinbrand
- 50 g QimiQ
- 250 ml Schlagobers
- Beerenfrüchte zum Garnieren