



Cassis-Kokos-Parfait

Zutaten für 10 Portionen

300 g	QimiQ Whip, gekühlt
3	Eier
2	Eidotter
160 g	Kristallzucker
200 g	Sahne 36% Fett
150 g	Fruchtpüree Johannisbeer
1 Prise	Zimt
2 cl	Orangenlikör, Cointreau
150 g	Kokosmilch
4 cl	Kokosnusslikör



QimiQ Whip Vorteile

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Sahne
- Alkohol- und säurestabil
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Tiefkühlstabil

Zubereitung

1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Eier, Eidotter, Zucker und Sahne zum QimiQ Whip geben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Masse halbieren. In eine Hälfte Johannisbeer Püree, Zimt und Cointreau unterheben. Bei der zweiten Hälfte die Kokosmilch und Kokosnusslikör unterheben.
4. Beide Massen schichtweise in Formen füllen und tiefkühlen.

Nährwerte pro Portion

Kcal	257
KJ	1076
Fett in g	16
Cholesterin in mg	148
Kohlenhydrate in g	23
Eiweiß in g	5
Anrechenbare BE	1.9

Nährwerte pro 100g

Kcal	218
KJ	911
Fett in g	13
Cholesterin in mg	125
Kohlenhydrate in g	20
Eiweiß in g	4
Anrechenbare BE	1.6

