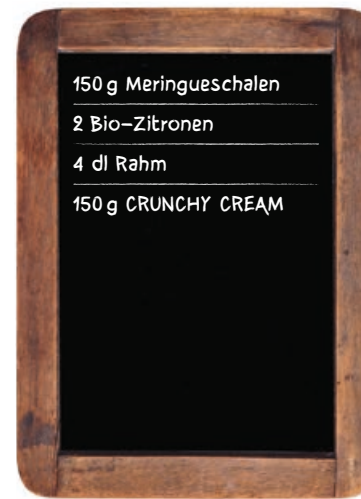




Ovomaltine  
**CRUNCHY CREAM**  
**FESTTAGS-PARFAIT**  
**PARFAIT FESTIF**



150 g Meringueschalen  
 2 Bio-Zitronen  
 4 dl Rahm  
 150 g CRUNCHY CREAM

Ergibt 12 Kugeln  
 Vor- und zubereiten: etwa 20 Minuten  
 Gefrieren: etwa 4 Stunden  
 Nährwerte / Kugel: 282 kcal

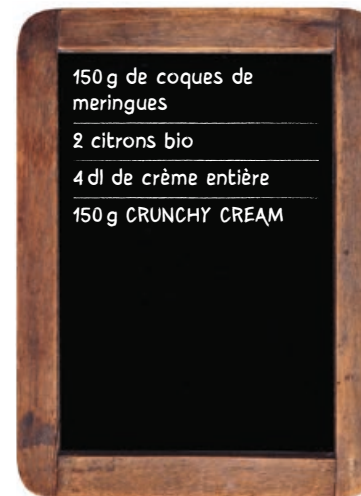


## CRUNCHY CREAM FESTTAGS-PARFAIT

Meringueschalen in einer Schüssel grob zerbröckeln. Die Schale der Zitronen dazureiben, mischen. Rahm steif schlagen, sorgfältig darunterziehen.

Zitronensaft auspressen, vier Esslöffel davon unter die CRUNCHY CREAM rühren.  
 ¼ der Meringuemasse in ein Chromstahlgefäß geben, glatt streichen. ⅓ der CRUNCHY CREAM-Masse portionenweise darauf verteilen, mit einer Gabel leicht durchziehen. Vorgang wiederholen, mit der restlichen Meringuemasse bedecken. Form mit Folie zudecken.

Gefrieren: etwa 4 Stunden.



150 g de coques de meringues  
 2 citrons bio  
 4 dl de crème entière  
 150 g CRUNCHY CREAM

Pour 12 boules  
 Préparation: environ 20 minutes  
 Congélation: environ 4 heures  
 Valeur nutritive / boule: 282 kcal

## PARFAIT FESTIF AU CRUNCHY CREAM

Emietter les coques de meringues dans un saladier. Ajouter le zeste des citrons, mélanger. Fouetter la crème et l'incorporer délicatement.  
 Presser le jus des citrons, en incorporer quatre cuillères à soupe au CRUNCHY CREAM.

Verser ¼ du mélange de meringues dans un bol en inox, lisser. Répartir ⅓ du mélange CRUNCHY CREAM dessus par portion, incorporer délicatement à la fourchette. Répéter l'opération, terminer par le mélange de meringue. Couvrir d'un film alimentaire.

Congélation: environ 4 heures

