



# SCHWARZWÄLDER KIRSCHTIRAMISU



## QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Keine Eier notwendig
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

### FÜR DIE CREME

**250 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

**60 g** Mascarpone

**80 g** Puderzucker

**125 ml** Milch

**500 g** Kirschkompott, abgetropft

**250 ml** Vollrahm, geschlagen

### FÜR DIE LÖFFELBISCUITS

**40** Löffelbiscuits

**125 ml** Kirschsafte

Rum

Zimt

Schokoladeflocken, zum Dekorieren

## ZUBEREITUNG

1. Für die Creme: QimiQ glatt rühren. Mascarpone, Staubzucker, Milch und Kirschen dazumischen.
2. Geschlagenen Rahm unterheben.
3. Für die Löffelbiscuits: Löffelbiscuits mit einer Mischung aus Kirschsafte, Rum und Zimt benetzen und mit der Creme schichtweise in eine Schüssel füllen. Mit Creme abschliessen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
4. Vor dem Servieren mit Schokoladeflocken dekorieren.