



# SCHWARZWÄLDER KIRSCHTIRAMISU IM GLAS



## 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

**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 Stück** Löffelbiscuits

**125 ml** Kirschsafte

Rum

Zimt

Schokoladeflocken, zum Garnieren

## ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Mascarpone, Puderzucker, Milch und Kirschen dazumischen.
3. Geschlagenen Rahm unterheben.
4. Löffelbiscuits mit Rum-Zimt-Kirschsafte benetzen und mit der Creme schichtweise in Gläser füllen. Mit Creme abschliessen und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
5. Vor dem Servieren mit Schokoladeflocken garnieren.