



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.