



TOBLERONEMOUSSE MIT SCHOKOLADEKIRSCHEN



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin
- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DAS MOUSSE

250 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

40 ml Milch

20 g Zucker

10 ml Stroh Rum 60 %

100 g Toblerone®, geschmolzen

250 ml Vollrahm, geschlagen

FÜR DIE SCHOKOLADEKIRSCHEN

40 g Zucker

200 ml Rotwein

75 g Schokolade

400 g Kirschen

Zimt

ZUBEREITUNG

1. Für das Mousse ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Milch, Zucker und Rum dazumischen. Geschmolzene Toblerone dazumischen. Geschlagenen Rahm unterheben.
2. Für die Schokoladekirschen Zucker mit Rotwein aufkochen. Schokolade einrühren, schmelzen und die Kirschen dazugeben. Auskühlen lassen.
3. Die Schokoladekirschen in ein Glas geben und mit dem Mousse auffüllen. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).