



# ZWETSCHGENTÖRTCHEN

## QimiQ VORTEILE

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Bindet Flüssigkeit, Tortenböden bleiben länger trocken und frisch
- Längere Präsentationszeit



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 6 FORMRINGE Ø 8 CM

**40 Stück** Löffelbiscuits

## FÜR DAS ZWETSCHGENMOUSSE

**300 g** Zwetschgen, entkernt

**200 ml** Weintraubensaft

**500 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

**50 g** Zucker

Zimt

**125 g** Vollrahm, geschlagen

## ZUBEREITUNG

1. QimiQ Formringe mit Löffelbiscuits auslegen.
2. Für das Mousse Zwetschgen in Traubensaft so lange kochen bis fast keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Pürieren und auskühlen lassen.
3. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Zwetschgenpüree, Zucker und Zimt dazugeben. Geschlagenen Rahm unterheben.
4. Mousse in die Formringe füllen und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
5. Nach Belieben dekorieren.