



# MON CHÉRI® MOUSSE VON MICHA SCHÄRER

## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Gelingsicher
- Längere Präsentationszeit



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

<b>150 g</b>	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
<b>50 ml</b>	Milch
<b>20 g</b>	Zucker
<b>80 g</b>	Mon Chéri®
<b>150 ml</b>	Vollrahm
	Kirschwasser
<b>20</b>	Amarenakirschen in Sirup

## ZUBEREITUNG

1. Mon Chéri in einer Schüssel über heissem Wasser schmelzen. Vollrahm schlagen.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Milch und Zucker begeben. Mon Chéri dazumischen.
3. Geschlagenen Rahm unterheben und mit Kirsch parfümieren.
4. In Dessertgläser füllen und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
5. Mit Amarenakirschen und Sirup dekorieren und mit duftenden Rosen servieren.