



# SCHOKOLADECREME MIT KIRSCHEN



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin
- Einfache und schnelle Zubereitung
- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Rahm



10



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

**500 g** QimiQ Whip Sahne-Dessert Schokolade, gekühlt

## FÜR DAS KIRSCHKOMPOTT

**400 g** Kirschkompott

**20 g** Stärke, z.B. Maizena

Pfefferminzblätter

## ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip Schokolade bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
2. Kirschen abseihen. 4 EL Kirschsafft mit Stärke verrühren, den restlichen Saft und Zucker in einen Kochtopf geben und aufkochen. Die Stärke unter ständigem Rühren dazugeben und weitere 2 Minuten köcheln lassen. Kirschen dazugeben und auskühlen lassen.
3. Schokoladecreme abwechselnd mit dem Kirschkompott in Gläser schichten und gut durchkühlen lassen.