



SCHOKOLADECREM MIT PFIRSICHE



QimiQ VORTEILE

- Alkohol- und säurestabil
- Voller Geschmack bei weniger Fett und weniger Cholesterin
- Einfache und schnelle Zubereitung



10



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

500 g QimiQ Whip Sahne-Dessert Schokolade, gekühlt

200 g Pfirsichkompott, abgetropft, püriert

1 Msp. Zimt

600 g Pfirsichkompott, abgetropft, klein gewürfelt

ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip Schokolade leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Pürierte Pfirsiche und Zimt dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Abwechselnd mit den Pfirsichwürfeln in Gläser schichten, nach Belieben dekorieren und gut durchkühlen lassen.