



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 6 PORTIONEN

250 g QimiQ Whip Sahne-Dessert Schokolade, gekühlt

FÜR DAS KIRSCHKOMPOTT

200 g Kirschkompott

10 g Stärke, z.B. Maizena

Minze

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 dressieren und gut durchkühlen lassen.
4. Vor dem Servieren mit Minze dekorieren.