



# BIRNEN-SCHOKOLADE-MOUSSE



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

**250 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

**125 g** Mascarpone

**80 g** Zucker

**120 g** Schokolade, geschmolzen

**3** Birne(n), in Stücke geschnitten

**6** Löffelbiscuits, gewürfelt

**250 ml** Vollrahm, geschlagen

## ZUBEREITUNG

1. QimiQ glatt rühren. Mascarpone, Zucker und geschmolzene Schokolade untermischen. Geschlagenen Rahm unterheben.
2. Creme mit Löffelbiscuits und Birnenstücken schichtweise in Gläser dressieren.
3. Gut durchkühlen lassen.