



BIRNENMOUSSE MIT SPEKULATIUS



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Nur 2 Zubereitungsschritte
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



leicht

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

500 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

250 g Birne Konserve, abgetropft

160 g Zucker

10 ml Zitronensaft

8 cl Rum

250 ml Vollrahm, geschlagen

150 g Spekulatius-Guetzli, zerbröselt

ZUBEREITUNG

1. QimiQ Rahm-Basis mit Birnen, Zucker, Zitronensaft und Rum mit einem Stabmixer pürieren.
2. Geschlagenen Rahm und Spekulatius-Guetzli unterheben.
3. Mousse in Gläser abfüllen und gut durchkühlen lassen.