



# 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.