



# BIRNENMOUSSE MIT SPEKULATIUS



## QimiQ VORTEILE

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



10



leicht

## Tipps

Statt Birnen können auch Pfirsiche verwendet werden.

## ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

**250 g** QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

**125 ml** Milch

**150 g** Birne Konserve, abgetropft

**80 g** Zucker

**0.5** Zitrone(n), Saft davon

**2 cl** Rum

**150 g** Spekulatius-Guetzli, zerbröselt

## ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip, Milch, Birnen, Zucker, Zitronensaft und Rum mit einem Stabmixer glatt mixen und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Spekulatiusbrösel unterheben.
2. Mousse in Gläser füllen und gut durchkühlen lassen.