



SCHWARZWÄLDER KIRSCHESPUMA IM GLAS



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

Tipps

Tiefkühlen und geeist servieren.

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DEN KIRSCHESPUMA

250 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

150 g Mascarpone

200 ml Vollrahm

2 cl Kirschlikör

80 g Puderzucker

ZUM ANRICHTEN

80 g Schokoladekekse, zerbröselt

130 g Kirschkompott

10 g Schokoladeflocken

ZUBEREITUNG

1. Für den Kirschespuma: Alle Zutaten zusammen mit einem Stabmixer fein pürieren.
2. In einen iSi Gourmet Whip füllen, eine iSi Sahnekapsel hineindrehe und gut schütteln.
3. Kirschespuma mit zerbröselten Schokoladekekse und Kirschkompott in Gläser schichten und mit Schokoladeflocken dekorieren.