



# SCHWARZWÄLDER KIRSCH IM GLAS



## QimiQ VORTEILE

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



25



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

### FÜR DIE SCHOKOLADECREME

**500 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

**160 g** Mascarpone

**250 ml** Milch

**40 g** Zucker

**180 g** Schokolade, geschmolzen

### FÜR DAS KIRSCHKOMPOTT

**250 g** Kirschen, Konserve

**10 g** Stärke, z.B. Maizena

**30 g** Zucker

### FÜR DEN DEKORRAHM

**150 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

**60 g** Zucker

**350 ml** Vollrahm, geschlagen

Schokoladeflocken, zum Dekorieren

## ZUBEREITUNG

1. Für die Schokoladecreme: QimiQ glatt rühren. Mascarpone, Milch und Zucker dazumischen. Geschmolzene Schokolade unterziehen.
2. Schokoladecreme in Gläser füllen und kalt stellen.
3. Für das Kirschkompott: Kirschen abseihen und 2 EL Kirschsafft mit Maizena verrühren. Restlichen Kirschsafft mit Zucker aufkochen und die Stärkemischung unter ständigem Rühren dazugeben. Weitere 2 Minuten köcheln lassen, die Kirschen dazugeben und auskühlen lassen.
4. Für den Dekorrahm: QimiQ glatt rühren. Zucker dazumischen und geschlagenen Rahm unterheben.
5. Kirschkompott auf der Schokoladecreme verteilen und mit dem Dekorrahm bedecken. Mit Schokoladeraspeln dekorieren und gut durchkühlen lassen.