



SCHOKOLADECREME MIT KIRSCHEN



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin
- Einfache und schnelle Zubereitung
- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Rahm



10



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

500 g QimiQ Whip Sahne-Dessert Schokolade, gekühlt

FÜR DAS KIRSCHKOMPOTT

400 g Kirschkompott

20 g Stärke, z.B. Maizena

60 g Zucker

ZUM DEKORIEREN

Schokoladeflocken

ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip Schokolade bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
2. Kirschen abseihen. 4 EL Kirschsafft mit Stärke verrühren, den restlichen Saft und Zucker in einen Kochtopf geben und aufkochen. Die Stärke unter ständigem Rühren dazugeben und weitere 2 Minuten köcheln lassen. Kirschen dazugeben und auskühlen lassen.
3. Die Stärke unter ständigem Rühren dazugeben und weitere 2 Minuten köcheln lassen. Kirschen dazugeben und auskühlen lassen.
4. Schokoladecreme abwechselnd mit dem Kirschkompott in Gläser schichten und gut durchkühlen lassen.
5. Mindestens 4-6 Stunden gut durchkühlen.
6. Mit Schokoladeflocken dekorieren.