



SCHWARZWÄLDER KIRSCHTIRAMISU IM GLAS



QimiQ AVANTAGES

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Keine Eier notwendig
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten (AFI)
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15



INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

60 g Mascarpone

80 g Sucre glace

125 ml Lait

500 g Cerises, en conserve et égouttées

250 ml Crème entière, fouetté

FÜR DIE BISKOTTEN

40 Stück Biscuits à la cuillère

125 ml Jus de cerise

Rhum

Cannelle

Coupeaux de chocolat, zum Garnieren

PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Mascarpone, Staubzucker, Milch und Kirschen dazumischen.
3. Geschlagene Sahne unterheben.
4. Biskotten mit Rum-Zimt-Kirschensaft benetzen und mit der Creme schichtweise in Gläser füllen. Mit Creme abschließen und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
5. Vor dem Servieren mit Schokoladeflocken garnieren.