



# ZWETSCHKENTÖRTCHEN

## QimiQ AVANTAGES

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Bindet Flüssigkeit, Tortenböden bleiben länger trocken und frisch
- Längere Präsentationszeit



15

## INGRÉDIENTS POUR 6 FORMRINGE Ø 8 CM

**40 Stück** Biscuits à la cuillère

## FÜR DAS ZWETSCHKENMOUSSE

**300 g** Quetsches, évidé

**200 ml** Weintraubensaft Jus de raisin

**500 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**50 g** Sucre

Cannelle

**125 g** Crème entière, fouetté

## PRÉPARATION

1. QimiQ Formringe mit Biskotten auslegen.
2. Für das Mousse Zwetschken in Traubensaft so lange kochen bis fast keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Pürieren und auskühlen lassen.
3. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Zwetschkenpüree, Zucker und Zimt dazugeben. Geschlagene Sahne unterheben.
4. Mousse in die Formringe füllen und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
5. Nach Belieben dekorieren.