



# MON CHÉRI® MOUSSE VON MICHA SCHÄRER

## QimiQ AVANTAGES

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Gelingsicher
- Längere Präsentationszeit



15



## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

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

**50 ml** Lait

**20 g** Sucre

**80 g** Mon Chéri®

**150 ml** Crème entière

**20** Amarenakirschen in Sirup\_Cerises Amarena en sirop

## PRÉPARATION

1. Mon Chéri in einer Schüssel über heißem Wasser schmelzen. Sahne schlagen.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Milch und Zucker begeben. Mon Chéri dazumischen.
3. Geschlagene Sahne unterheben und mit Kirschen parfümieren.
4. In Dessertgläser füllen und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
5. Mit Amarenakirschen und Sirup dekorieren und mit duftenden Rosen servieren.