



# BIRNENMOUSSE MIT SPEKULATIUS



## QimiQ AVANTAGES

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Nur 2 Zubereitungsschritte
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



## INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

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

**250 g** Paires, en conserve et égouttées

**160 g** Sucre

**10 ml** Jus d'un citron

**8 cl** Rhum

**250 ml** Crème fouettée 36 % graisse, fouetté

**150 g** Spéculoos, émiété

## PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Classic mit Birnen, Zucker, Zitronensaft und Rum mit einem Stabmixer pürieren.
2. Geschlagenen Schlagobers und Spekulatiusbrösel unterheben.
3. Mousse in Gläser abfüllen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.