



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.