



TOBLERONEMOUSSE MIT SCHOKOLADEKIRSCHEN



QimiQ AVANTAGES

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin (AFI)
- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht



15



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

FÜR DAS MOUSSE

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

40 ml Lait

20 g Sucre

10 ml Rhum

100 g Toblerone®, fondu

250 ml Crème entière, fouetté

FÜR DIE SCHOKOLADEKIRSCHEN

40 g Sucre

200 ml Rotwein

75 g Chocolat

400 g Kirschen

Cannelle

PRÉPARATION

1. Für das Mousse ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Milch, Zucker und Rum dazumischen. Geschmolzene Toblerone dazumischen. Geschlagene Sahne unterheben.
2. Für die Schokoladekirschen Zucker mit Rotwein aufkochen. Schokolade einrühren, schmelzen und die Kirschen dazugeben. Auskühlen lassen.
3. Die Schokoladekirschen in ein Glas geben und mit dem Mousse auffüllen. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).