



# SCHWARZWÄLDER KIRSCHTIRAMISU



## QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Keine Eier notwendig
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

### FÜR DIE CREME

**250 g** QimiQ Classic, ungekühlt

**60 g** Mascarpone

**80 g** Staubzucker

**125 ml** Milch

**500 g** Kirschkompott, abgetropft

**250 ml** Schlagobers 36 % Fett, geschlagen

### FÜR DIE BISKOTTEN

**40** Biskotten/Löffelbiskuits

**125 ml** Kirschsafte

Rum

Zimt

Schokoladeflocken, zum Dekorieren

## ZUBEREITUNG

1. Für die Creme: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Mascarpone, Staubzucker, Milch und Kirschen dazumischen.
2. Geschlagenes Schlagobers unterheben.
3. Für die Biskotten: Biskotten mit einer Mischung aus Kirschsafte, Rum und Zimt benetzen und mit der Creme schichtweise in eine Schüssel füllen. Mit Creme abschließen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
4. Vor dem Servieren mit Schokoladeflocken dekorieren.