



# 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

|               |                                   |
|---------------|-----------------------------------|
| <b>250 g</b>  | QimiQ Classic, ungekühlt          |
| <b>60 g</b>   | Mascarpone                        |
| <b>80 g</b>   | Staubzucker                       |
| <b>125 ml</b> | Milch                             |
| <b>500 g</b>  | Kirschkompott, abgetropft         |
| <b>250 ml</b> | Schlagobers 36 % Fett, geschlagen |

### FÜR DIE BISKOTTEN

|               |                                   |
|---------------|-----------------------------------|
| <b>40</b>     | Biskotten/Löffelbiskuits          |
| <b>125 ml</b> | Kirschsafft                       |
|               | 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 Kirschsafft, 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.