



SCHWARZWÄLDER KIRSCHTIRAMISU IM GLAS



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

250 g QimiQ Classic, ungekühlt

60 g Mascarpone

80 g Staubzucker

125 ml Milch

500 g Kirschkompott, abgetropft

250 ml Sahne 36 % Fett, geschlagen

FÜR DIE BISKOTTEN

40 Stück Biskotten/Löffelbiskuits

125 ml Kirschsaff

Rum

Zimt

Schokoladeflocken, zum Garnieren

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Mascarpone, Staubzucker, Milch und Kirschen dazumischen.
3. Geschlagene Sahne unterheben.
4. Biskotten mit Rum-Zimt-Kirschsaff benetzen und mit der Creme schichtweise in Gläser füllen. Mit Creme abschließen und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
5. Vor dem Servieren mit Schokoladeflocken garnieren.