



TOBLERONEMOUSSE MIT SCHOKOLADEKIRSCHEN (STROH RUM)



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DAS MOUSSE

250 g	QimiQ Classic, ungekühlt
40 ml	Milch
20 g	Zucker
10 ml	Stroh Rum 60 %
100 g	Toblerone®, geschmolzen
250 ml	Sahne 36 % Fett, geschlagen

FÜR DIE SCHOKOLADEKIRSCHEN

40 g	Zucker
200 ml	Rotwein
75 g	Schokolade
400 g	Kirschen
	Zimt

ZUBEREITUNG

1. Für das Mousse ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Milch, Zucker und Stroh 60% 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).