



ZWETSCHKENTÖRTCHEN

QimiQ VORTEILE

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Bindet Flüssigkeit, Tortenböden bleiben länger trocken und frisch
- Längere Präsentationszeit



15



leicht

ZUTATEN FÜR 6 FORMRINGE Ø 8 CM

40 Stück Biskotten/Löffelbiskuits

FÜR DAS ZWETSCHKENMOUSSE

300 g Zwetschken, entkernt

200 ml Weintraubensaft

500 g QimiQ Classic, ungekühlt

50 g Zucker

Zimt

125 g Sahne 36 % Fett, geschlagen

ZUBEREITUNG

1. QimiQ Formringe mit Biskotten auslegen.
2. Für das Mousse Zwetschken in Traubensaft so lange kochen bis fast keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Pürieren und auskühlen lassen.
3. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Zwetschkenpüree, Zucker und Zimt dazugeben. Geschlagene Sahne unterheben.
4. Mousse in die Formringe füllen und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
5. Nach Belieben dekorieren.