



# MON CHÉRI® MOUSSE VON MICHA SCHÄRER

## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Gelingsicher
- Längere Präsentationszeit



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

<b>150 g</b>	QimiQ Classic, ungekühlt
<b>50 ml</b>	Milch
<b>20 g</b>	Zucker
<b>80 g</b>	Mon Chéri®
<b>150 ml</b>	Sahne 36 % Fett
	Kirschwasser
<b>20</b>	Amarenakirschen in Sirup

## ZUBEREITUNG

1. Mon Chéri in einer Schüssel über heißem Wasser schmelzen. Sahne schlagen.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Milch und Zucker begeben. Mon Chéri dazumischen.
3. Geschlagene Sahne unterheben und mit Kirsch parfümieren.
4. In Dessertgläser füllen und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
5. Mit Amarenakirschen und Sirup dekorieren und mit duftenden Rosen servieren.