



WEISSE SCHOKOLADE-KIRSCH-CREME



QimiQ VORTEILE

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Sahne
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar



15



leicht

ZUTATEN FÜR 20 PORTIONEN À CA. 120 ML

500 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

100 g Zucker

400 ml Milch

500 g Weiße Schokolade, geschmolzen

1 kg Kirschkompott

Stärke

ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip mit Zucker leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Milch dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Geschmolzene weiße Schokolade unterziehen.
4. Kirschen abtropfen lassen, Saft auffangen. Kirschsaft aufkochen und mit Stärke binden.
5. Kirschen dazugeben und auskühlen lassen.
6. Mousse in Gläser dressieren, Kirschen darauf verteilen und nach Belieben dekorieren.