SCHOKOLADECREME MIT KIRSCHEN

QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin
- Einfache und schnelle Zubereitung
- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Sahne

10

leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

500 g	QimiQ Whip Sahne-Dessert Schokolade, gekühlt

FÜR DAS KIRSCHKOMPOTT

400 g	Kirschkompott
20 g	Maisstärke
	Pfefferminzblätter

ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip Schokolade bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
2. Kirschen abseihen. 4 EL Kirschsaft mit Stärke verrühren, den restlichen Saft und Zucker in einen Kochtopf geben und aufkochen. Die Stärke unter ständigem Rühren dazugeben und weitere 2 Minuten köcheln lassen. Kirschen dazugeben und auskühlen lassen.
3. Schokoladecreme abwechselnd mit dem Kirschkompott in Gläser schichten und gut durchkühlen lassen.