



LINDT® KIRSCHSTENGELI-MOUSSE



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

1 EL Zucker

60 ml Milch

250 g Lindt® Kirschstengeli extra stark, geschmolzen

ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip mit dem Zucker leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Milch dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Geschmolzene Lindt® Kirschstengeli zügig unterrühren und in Gläser füllen.
3. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.