



SCHWARZWÄLDER KIRSCH IM GLAS



QimiQ VORTEILE

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



25



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DIE SCHOKOLADECREME

500 g QimiQ Classic, ungekühlt

160 g Mascarpone

250 ml Milch

40 g Zucker

180 g Schokolade, geschmolzen

FÜR DAS KIRSCHKOMPOTT

250 g Kirschen, Konserve

10 g Maisstärke

30 g Zucker

FÜR DIE DEKORSAHNE

150 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

350 ml Schlagobers 36 % Fett

60 g Zucker

Schokoladeflocken, zum Dekorieren

ZUBEREITUNG

1. Für die Schokoladecreme: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Mascarpone, Milch und Zucker dazumischen. Geschmolzene Schokolade unterziehen.
2. Schokoladecreme in Gläser füllen und kalt stellen.
3. Für das Kirschkompott: Kirschen abseihen und den Saft auffangen. 2 EL Kirschsafte mit der Maisstärke verrühren. Restlichen Kirschsafte mit Zucker aufkochen und die Stärkemischung unter ständigem Rühren dazugeben. Weitere 2 Minuten köcheln lassen, die Kirschen dazugeben und auskühlen lassen.
4. Für die Dekorsahne: Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
5. Schlagobers und Zucker dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
6. Kirschkompott auf der Schokoladecreme verteilen und mit der Dekorsahne bedecken. Mit SchokoladeraspeIn dekorieren und gut durchkühlen.