



BIRNENMOUSSE MIT SPEKULATIUS



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Nur 2 Zubereitungsschritte
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



10



leicht

Tipps

Statt Birnen können auch Pfirsiche verwendet werden.

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

250 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

125 ml Milch

150 g Birne Konserve, abgetropft

80 g Zucker

0.5 Zitrone(n), Saft davon

2 cl Rum

150 g Spekulatiuskekse, zerbröselt

ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip, Milch, Birnen, Zucker, Zitronensaft und Rum mit einem Stabmixer glatt mixen und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Spekulatiusbrösel unterheben.
2. Mousse in Gläser füllen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.