



# SCHWARZWÄLDER KIRSCHESPUMA IM GLAS



## QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

## Tipps

Tiefkühlen und geeist servieren.

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

### FÜR DEN KIRSCHESPUMA

**250 g** QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

**150 g** Mascarpone

**200 ml** Schlagobers 36 % Fett

**2 cl** Kirschlikör

**80 g** Staubzucker

### ZUM ANRICHTEN

**80 g** Schokoladekekse, zerbröselt

**130 g** Kirschkompott

**10 g** Schokoladeflocken

## ZUBEREITUNG

1. Für den Kirschespuma: Alle Zutaten zusammen mit einem Stabmixer fein pürieren.
2. In einen iSi Gourmet Whip füllen, eine iSi Sahnekapsel hineindrehe und gut schütteln.
3. Kirschespuma mit zerbröselten Schokoladekekse und Kirschkompott in Gläser schichten und mit Schokoladeflocken dekorieren.