



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 Classic, ungekühlt

60 g Zucker

350 ml Schlagobers 36 % Fett, geschlagen

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: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Zucker dazumischen und geschlagenes Schlagobers unterheben.
5. Kirschkompott auf der Schokoladecreme verteilen und mit der Dekorsahne bedecken. Mit Schokoladeraspelele dekorieren und gut durchkühlen.