



# SCHOKOLADECREME MIT KIRSCHEN / DESSERTKONZEPT



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin
- Einfache und schnelle Zubereitung
- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Sahne



10



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

500 g QimiQ Whip Sahne-Dessert Schokolade, gekühlt

## FÜR DAS KIRSCHKOMPOTT

400 g Kirschkompott

20 g Maisstärke

60 g Zucker

## ZUM DEKORIEREN

Schokoladeflocken

## ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip Schokolade bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
2. Kirschen abseihen. 4 EL Kirschsft mit Stärke verrühren, den restlichen Saft und Zucker in einen Kochtopf geben und aufkochen.
3. Die Stärke unter ständigem Rühren dazugeben und weitere 2 Minuten köcheln lassen. Kirschen dazugeben und auskühlen lassen.
4. Schokoladecreme abwechselnd mit dem Kirschkompott in Gläser schichten.
5. Mindestens 4-6 Stunden gut durchkühlen.
6. Mit Schokoladeflocken dekorieren.