



SCHOKOLADE-KIRSCHEN-BECHERKUCHEN

QimiQ VORTEILE



20



leicht

Tipps

Anstelle von Biskuit könnte man auch Biskotten/Löffelbiskuit nehmen.

ZUTATEN FÜR 25 STÜCK

1 kg	QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
300 g	Zucker
800 ml	Milch, 0.1 % Fett
400 g	Dunkle Schokolade, geschmolzen
25 ml	Weinbrand
1.5 kg	Gebundene Kirschen (Konserven)
25 Stück	Kleine dunkle Biskuitböden 5-6 cm

ZUBEREITUNG

1. Kalte QimiQ Whip Konditorcreme in der Rührmaschine schaumig rühren. Milch und Weinbrand zugeben und 2 Minuten bei höchster Stufe aufschlagen. Geschmolzene Schokolade unter 2/3 der aufgeschlagenen Masse ziehen. Den Boden des Bechers mit Biskuit belegen.
2. Mit Schokoladecreme abdecken.
3. Mit Kirschen bedecken.
4. Erneut die Schokoladecreme und einen Kranz aus weißer Grundcreme darüber geben.
5. Mit Kirschen belegen.