



# TOBLERONEMOUSSE MIT SCHOKOLADEKIRSCHEN



## QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin (AFI)
- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

### FÜR DAS MOUSSE

<b>250 g</b>	QimiQ Classic, ungekühlt
<b>40 ml</b>	Milch
<b>20 g</b>	Zucker
<b>10 ml</b>	Rum
<b>100 g</b>	Toblerone®, geschmolzen
<b>250 ml</b>	Sahne 36 % Fett, geschlagen

### FÜR DIE SCHOKOLADEKIRSCHEN

<b>40 g</b>	Zucker
<b>200 ml</b>	Rotwein
<b>75 g</b>	Schokolade
<b>400 g</b>	Kirschen
	Zimt

## ZUBEREITUNG

1. Für das Mousse ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Milch, Zucker und Rum dazumischen. Geschmolzene Toblerone dazumischen. Geschlagene Sahne unterheben.
2. Für die Schokoladekirschen Zucker mit Rotwein aufkochen. Schokolade einrühren, schmelzen und die Kirschen dazugeben. Auskühlen lassen.
3. Die Schokoladekirschen in ein Glas geben und mit dem Mousse auffüllen. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).