



# SCHWARZWÄLDER KIRSCHTIRAMISU IM GLAS



## QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- L'utilisation d'œufs n'est pas nécessaire
- Lie les liquides et évite ainsi un dépôt des ingrédients
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

**250 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**60 g** Mascarpone

**80 g** Sucre glace

**125 ml** Lait

**500 g** Cerises, en conserve et égouttées

**250 ml** Crème entière, fouetté

## FÜR DIE BISKOTTEN

**40 pièce(s)** Biscuits à la cuillère

**125 ml** Jus de cerise

Rhum

Cannelle

Coupeaux de chocolat, pour garnir

## PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Mascarpone, Staubzucker, Milch und Kirschen dazumischen.
3. Geschlagene Sahne unterheben.
4. Biskotten mit Rum-Zimt-Kirschensaft benetzen und mit der Creme schichtweise in Gläser füllen. Mit Creme abschließen und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
5. Vor dem Servieren mit Schokoladeflocken garnieren.