



TOBLERONEMOUSSE MIT SCHOKOLADEKIRSCHEN (STROH RUM)



QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Saveur crémeuse avec moins de matières grasses et moins de cholestérol
- Stable à l'alcool et ainsi ne caille pas



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

FÜR DAS MOUSSE

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

40 ml Lait

20 g Sucre

10 ml Stroh Rhum 60 %

100 g Toblerone®, fondu

250 ml Crème entière, fouetté

FÜR DIE SCHOKOLADEKIRSCHEN

40 g Sucre

200 ml Vin rouge

75 g Chocolat

400 g Cerises

Cannelle

PRÉPARATION

1. Für das Mousse ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Milch, Zucker und Stroh 60% 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).