



# ZWETSCHKENTÖRTCHEN

## QimiQ AVANTAGES

- 100 % naturelle, sans conservateurs, additifs et émulsifiants
- Préparation simple et rapide
- Lie les liquides, les fonds de gâteaux restent plus longtemps secs et frais
- Rallonge le temps de présentation



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 6 PETITS MOULES Ø 8 CM

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

## FÜR DAS ZWETSCHKENMOUSSE

**300 g** Quetsches, évidé

**200 ml** Jus de raisin

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

**50 g** Sucre

Cannelle

**125 g** Crème entière, fouetté

## PRÉPARATION

1. QimiQ Formringe mit Biskotten auslegen.
2. Für das Mousse Zwetschken in Traubensaft so lange kochen bis fast keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Pürieren und auskühlen lassen.
3. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Zwetschkenpüree, Zucker und Zimt dazugeben. Geschlagene Sahne unterheben.
4. Mousse in die Formringe füllen und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
5. Nach Belieben dekorieren.