



MOUSSE AU TOBLERONE ET CERISES AU CHOCOLAT



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

POUR LA MOUSSE

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

40 ml Lait

20 g Sucre

10 ml Rhum

100 g Toblerone®, fondu

250 ml Crème entière, fouetté

POUR LES CERISES AU CHOCOLAT

40 g Sucre

200 ml Vin rouge

75 g Chocolat

400 g Cerises

Cannelle

PRÉPARATION

1. Pour la mousse, fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter le lait, le sucre et le rhum et mélanger. Ajouter le toberone fondu et mélanger. Incorporer la crème fouettée.
2. Pour les cerises au chocolat, porter à ébullition le vin rouge avec le sucre. Ajouter le chocolat, le laisser fondre et ajouter les cerises. Ajouter la cannelle selon le goût. Laisser refroidir.
3. Répartir les cerises au chocolat dans 4 verres et remplir de mousse. Mettre au frais pendant au moins 4 heures (idéalement toute la nuit).