



ZWETSCHKENTÖRTCHEN

QimiQ VANTAGGI

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Bindet Flüssigkeit, Tortenböden bleiben länger trocken und frisch
- Längere Präsentationszeit



15



semplicement

INGREDIENTI PER 6 FORMRINGE Ø 8 CM

40 Stück Biscotti savoiardi

FÜR DAS ZWETSCHKENMOUSSE

300 g Prugne,

200 Succo d'uva

500 g QimiQ Classic,

50 g Zucchero

Cannella

125 g Panna, 36 % di grassi,

PREPARAZIONE

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.