



MON CHÉRI® MOUSSE VON MICHA SCHÄRER

QimiQ VANTAGGI

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Gelingsicher
- Längere Präsentationszeit



15



semplicement

INGREDIENTI PER 10

150 g QimiQ Classic,

50 Latte

20 g Zucchero

80 g Mon Chéri®

150 Panna, 36 % di grassi

Kirsch [’acquavite di ciliegie]

20 Ciliegie Amarena in sciroppo

PREPARAZIONE

1. Mon Chéri in einer Schüssel über heißem Wasser schmelzen. Sahne schlagen.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Milch und Zucker begeben. Mon Chéri dazumischen.
3. Geschlagene Sahne unterheben und mit Kirsch parfümieren.
4. In Dessertgläser füllen und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
5. Mit Amarenakirschen und Sirup dekorieren und mit duftenden Rosen servieren.