



# BIRNENMOUSSE MIT SPEKULATIUS



## QimiQ VANTAGGI

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Nur 2 Zubereitungsschritte
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



semplicement

## INGREDIENTI PER 6

**500 g** QimiQ Classic,

**250 g** Pera, in conserva e sgocciolato

**160 g** Zucchero

**10** Succo di limone

**8 cl** Rum

**250** ,

**150 g** Speculoos,

## PREPARAZIONE

1. Ungekühltes QimiQ Classic mit Birnen, Zucker, Zitronensaft und Rum mit einem Stabmixer pürieren.
2. Geschlagenen Schlagobers und Spekulatiusbrösel unterheben.
3. Mousse in Gläser abfüllen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.