



TOBLERONEMOUSSE MIT SCHOKOLADEKIRSCHEN



QimiQ VANTAGGI

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin (AFI)
- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht



15



semplicement

INGREDIENTI PER 4

FÜR DAS MOUSSE

250 g QimiQ Classic,
40 Latte
20 g Zucchero
10 Rum
100 g Toblerone®,
250 Panna, 36 % di grassi,

FÜR DIE SCHOKOLADEKIRSCHEN

40 g Zucchero
200 Vino rosso
75 g Cioccolato
400 g Ciliegie
Cannella

PREPARAZIONE

1. Für das Mousse ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Milch, Zucker und Rum dazumischen. Geschmolzene Toblerone dazumischen. Geschlagene Sahne unterheben.
2. Für die Schokoladekirschen Zucker mit Rotwein aufkochen. Schokolade einrühren, schmelzen und die Kirschen dazugeben. Auskühlen lassen.
3. Die Schokoladekirschen in ein Glas geben und mit dem Mousse auffüllen. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).