



# 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).