



Dauer: Schnell
Kategorie: Nachspeisen Vegetarisch
Saison: Herbst Winter
Für: 4 Personen
Verfasst von: Salzburg schmeckt

Zutaten

500 G	QimiQ
250 G	eingelegte Birnen
160 G	Zucker
10 ML	Zitronensaft
8 CL	Rum (38%)
250 ML	Schlagobers
150 G	Spekulatius

Zubereitung

- 1. Die eingelegten Birnen würfeln.
- 2. Spekulatius grob zerbröseln.
- **3.** Ungekühltes QimiQ Classic mit Birnen, Zucker, Zitronensaft und Rum mit einem Stabmixer pürieren.
- 4. Geschlagenen Schlagobers und Spekulatiusbrösel unterheben.
- 5. Mousse in Gläser abfüllen und gut durchkühlen lassen.
- **6.** Mousse anrichten und Spekulatiusstücken, Fruchtscheiben nach Belieben und Thymianspitzen dekorieren.

In unserem Bild sind Zwergorangen-Scheiben als Dekoration zu sehen.