

# Birnenmousse mit Spekulatius

Dauer: Schnell    Kategorie: Nachspeisen Vegetarisch    Saison: Herbst Winter    Für: 4 Personen



## Zutaten

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

**Verfasst von:** Salzburg schmeckt

## 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.