



# ZIMT-MASCARPONE-DESSERT



## QimiQ VORTEILE

- Weniger Mascarpone erforderlich
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN

### FÜR DEN SIRUP

**100 ml** Wasser

**70 g** Zucker

**1 kleine** Zimtstange

### FÜR DIE CREME

**150 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

**100 g** Mascarpone

**2** Eiweiss

**50 g** Zucker

## ZUBEREITUNG

1. Wasser und Zucker für den Sirup aufkochen und vom Herd nehmen. Zimtstange dazugeben und ca. 1 Stunde ziehen lassen.
2. Für die Creme, ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
3. Zimtstange entfernen, Sirup und Mascarpone zum QimiQ geben und cremig rühren.
4. Eiweiss mit Zucker zu einem Schnee schlagen und unter die Masse heben.
5. Masse in eine Schüssel füllen und mit Frischhaltefolie zugedeckt mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
6. Nocken ausstechen und nach Belieben dekorieren.