



TIRAMISUPRALINEN



QimiQ VORTEILE

- Weniger Mascarpone erforderlich
- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



leicht

ZUTATEN FÜR 50 STÜCK

125 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

1 TL Lösliches Kaffeepulver

20 g Zucker

50 ml Amaretto

100 g Mascarpone

80 g Kakaopulver

300 g Weisse Schokolade, geschmolzen

Kakaopulver, zum Wälzen

ZUBEREITUNG

1. Nescafé und Zucker im leicht erwärmten Amaretto auflösen.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
3. Amaretto Mischung, Mascarpone und Kakaopulver dazumischen.
4. Geschmolzene Schokolade unterziehen, Masse mindestens 4 Stunden kühlen.
5. Kleine Kugeln formen und in Kakaopulver wälzen.
6. Gekühlt aufbewahren.