



# BIRNEN-SCHOKOLADE-TIRAMISU



## QimiQ VORTEILE

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Rahm
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Zeit- und Ressourcenersparnis



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

|               |   |
|---------------|---|
| <b>300 g</b>  | QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt                         |
| <b>180 g</b>  | Mascarpone  |
| <b>70 g</b>   | Zucker  |
| <b>150 ml</b> | Milch, 0.1 % Fett   |
| <b>150 g</b>  | Bitterschokolade, geschmolzen                             |
| <b>10</b>     | Löffelbiscuits, gewürfelt                                 |
|               | Birnensaft  |
| <b>300 g</b>  | Birne Konserve, abgetropft, in dünne Scheiben geschnitten |

## ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Mascarpone, Zucker, und Milch zugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Gehackte Schokolade zum Schluss untermischen.
3. Löffelbiscuitwürfel mit Birnensaft benetzen, mit den Birnenscheiben mischen und schichtweise mit der Creme in Gläser einfüllen.