



# ERDBEERTIRAMISU



## QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

## Tipps

Statt Erdbeeren können auch Mandarinstücke oder Himbeeren verwendet werden.

Sie können den Kaloriengehalt reduzieren, indem Sie den Zucker durch Süßstoff (Natreen flüssig) ersetzen

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

**200 g** QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

**150 g** Mascarpone

**20 ml** Zitronensaft

**70 ml** Orangensaft

**70 g** Zucker

**1 g** Orangenessenz

## ZUM DEKORIEREN

**250 g** Erdbeeren, in Scheiben geschnitten

Minze

Pistazien, grob gehackt

## ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Creme in einen Spritzbeutel füllen und in Gläser dressieren. Gut durchkühlen lassen.
4. Mit Erdbeerscheiben, Minzeblatt und Pistazien dekorieren und servieren.