



LEBKUCHENTIRAMISU



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Weniger Mascarpone erforderlich
- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin



15



leicht

ZUTATEN FÜR 1 KASTENFORM(EN)

250 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

150 g Mascarpone

80 g Honig

1 TL Lebkuchengewürz

8 g Vanillezucker

100 g Schokolade, geschmolzen

200 Vollrahm

FÜR DIE LÖFFELBISCUITS

30 Löffelbiscuits

100 ml Glühwein, gekühlt

Kakaopulver, zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

1. QimiQ glatt rühren.
2. Mascarpone, Honig, Lebkuchengewürz, Vanillezucker und Schokolade dazumischen.
3. Geschlagenen Rahm unterheben.
4. Löffelbiscuits mit Glühwein benetzen und mit der Creme schichtweise in eine mit Frischhaltefolie ausgelegte Kastenform füllen. Mit Creme abschliessen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
5. Vor dem Servieren stürzen, Folie entfernen und mit Kakaopulver bestäuben. Portionieren und nach Belieben dekorieren.