



TIRAMISU AUS DEM KISAG BLÄSER



QimiQ VORTEILE

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15



leicht

ZUTATEN FÜR 1 X 0,5 L KISAG BLÄSER

FÜR DIE CREME

100 g QimiQ Rahm-Basis

100 g Mascarpone

50 ml Milch

50 ml Espresso

100 ml Vollrahm, flüssig

1 Pkg. [packer!] Vanillezucker

2 EL Amaretto

3 EL Puderzucker

FÜR DIE LÖFFELBISCUITS

20 Löffelbiscuits

50 ml Espresso

3 EL Rum

ZUBEREITUNG

1. Für die Creme alle Zutaten mit einem Mixstab klumpenfrei mixen.
2. In den 0,5 L Kisag Bläser füllen und schliessen. Eine iSi Rahmkapsel aufschrauben, kräftig schütteln und im Kühlschrank ca. 30 Minuten kühlen.
3. Herausnehmen, nochmals kräftig durchschütteln.
4. Löffelbiscuits mit einer Rum-Kaffee-Mischung benetzen und mit der Creme schichtweise in eine Schüssel geben. Mit Creme abschliessen und mindestens 4 Stunden kühlen.
5. Vor dem Servieren mit Kakaopulver bestäuben.