



EMMI CHAI LATTE AMARETTI TRIFLE

QimiQ VORTEILE

- Cremige Konsistenz
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
100 ml	Chai Latte
50 g	Zucker
1 TL	Zimt, gemahlen
100 ml	Vollrahm
12 grosse	Amarettini
40 ml	Amaretto

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ glatt rühren. Emmi Chai Latte dazu giessen und mit Zucker und Zimt mischen. Vollrahm steif schlagen und unter die Masse ziehen. 20 Minuten kühl stellen.
2. Amaretti mit einer Gabel zerdrücken, 1/3 in 4 Cappuccino-Gläser füllen und mit je 4 TL Amaretto beträufeln. Die Hälfte der QimiQ Masse in die Gläser geben. Dasselbe wiederholen bis die Gläser schön geschichtet sind und die oberste Schicht mit Amaretti überdeckt ist.
3. Mindestens 4 Stunden kühl stellen.