



# MASCARPONE-KAFFEE-AMARETTINI-CREME



## QimiQ VORTEILE

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Rahm
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

**500 g** QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

**300 g** Zucker

**400 g** Mascarpone

**150 ml** Milch

**50 g** Lösliches Kaffeepulver

**150 ml** Amaretto

**400 g** Amarettini, zerbröselt

## ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip mit dem Zucker leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. In Gläser dressieren, nach Belieben dekorieren und gut durchkühlen lassen.