



TIRAMISU



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Keine Eier notwendig



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DIE CREME

250 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

125 g Mascarpone

125 ml Milch

1 EL Lösliches Kaffeepulver

80 g Zucker

1 Pkg.

[Päckchen] Vanillezucker

2 EL Amaretto

250 ml Vollrahm, geschlagen

FÜR DIE LÖFFELBISCUITS

30 Stück Löffelbiscuits

200 ml Espresso, lauwarm

2 EL Zucker

2 EL Rum

20 g Kakaopulver, zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Mascarpone, Milch, Löskafee, Zucker, Vanillezucker und Amaretto dazumischen. Geschlagenen Schlagobers unterheben.
2. Löffelbiscuits mit einer Rum-Kaffee-Mischung benetzen und mit der Creme schichtweise in eine Schüssel geben. Mit Creme abschliessen.
3. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen und vor dem Servieren mit Kakaopulver bestäuben.