



TIRAMISU MIT MARRONIPÜREE



QimiQ VORTEILE

- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Weniger Mascarpone erforderlich
- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin



15



leicht

ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN

FÜR DIE MARRONICREME

250 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
300 g	Marronipüree [Vermicelles], tiefgekühlt
200 g	Mascarpone
80 g	Zucker
1 Pkg.	
[Päckchen]	Vanillezucker
3 EL	Rum
100 ml	Milch
100 ml	Vollrahm, geschlagen

FÜR DIE LÖFFELBISCUITS

200 ml	Espresso, gekühlt
1 EL	Zucker
1 EL	Rum
40 Stück	Löffelbiscuits
1 EL, gehäuft	Kakaopulver, zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

1. Für die Marronicreme ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Zwei Drittel vom aufgetauten Marronipüree, Mascarpone, Zucker, Vanillezucker, Rum und Milch dazugeben und gut vermischen. Zum Schluss den geschlagenen Rahm unterheben.
3. Für die Löffelbiscuits Kaffee mit Zucker und Rum vermischen.
4. Eine Form mit Löffelbiscuits auslegen, mit der Kaffeemischung beträufeln und einen Teil der Marronicreme darauf verteilen. Eine weitere Schicht Löffelbiscuits darauf legen, mit Kaffeemischung beträufeln und wieder Marronicreme darauf verteilen. Mit Creme abschliessen und mindestens 4 Stunden kühlen.
5. Vor dem Servieren das restliche Marronipüree mit der Vermicellepresse über das Tiramisu verteilen und mit Kakaopulver bestreuen.