# BIRNEN-SCHOKOLADE-TIRAMISU

**QimiQ VORTEILE**

- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Voller Geschmack bei weniger Fett

15

leicht

## ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

| | |
|---|---|
| **250 g** | QimiQ Whip Sahne-Dessert Schokolade, gekühlt |
| **125 g** | Mascarpone |
| **70 g** | Zucker |
| **60 ml** | Milch, 0.1 % Fett |
| **12** | Löffelbiscuits, gewürfelt |
| | Birnensaft |
| **350 g** | Birne Konserve, abgetropft, in dünne Scheiben geschnitten |

## ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip Schokolade leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Mascarpone, Zucker, und Milch zugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Löffelbiscuitwürfel mit Birnensaft benetzen, mit den Birnenscheiben mischen und schichtweise mit der Creme in Gläser einfüllen.