



# ERDBEERTIRAMISU



## QimiQ VORTEILE

- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar



15



leicht

## Tipps

Statt Erdbeeren können auch Mandarinstücke oder Himbeeren verwendet werden.

## ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

**250 g** QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

**150 g** Mascarpone

**20 ml** Zitronensaft

**70 ml** Orangensaft

**70 g** Zucker

**1 g** Orangenessenz

## ZUM DEKORIEREN

**250 g** Erdbeeren, in Scheiben geschnitten

Minze

Pistazien, grob gehackt

## ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Creme in einen Spritzbeutel füllen und in Gläser dressieren. Gut durchkühlen lassen.
4. Mit Erdbeerscheiben, Minzeblatt und Pistazien dekorieren und servieren.