



MARRONITIRAMISU IM GLAS



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

Tipps

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

250 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

12 Löffelbiscuits

100 g Mascarpone

250 g Marronipüree [Vermicelles]

40 g Zucker

4 EL Kirschwasser

50 ml Milch

100 ml Vollrahm, geschlagen

100 ml Espresso

1 EL Zucker

1 EL Kakaopulver

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glattrühren. Emmi Mascarpone, Maronipüree, Zucker, Kirsch und Milch dazugeben und gut verrühren. Den geschlagenen Emmi Halbrahm darunter ziehen.
2. Espresso, Zucker und Kirschwasser mischen. Die Löffelbiscuits dritteln und einzeln in den Kaffee tauchen.
3. Löffelbiscuits und QimiQ-Masse abwechselnd in Gläser füllen und mindestens 2 Stunden kühlen.
4. Vor dem Servieren mit Kakaopulver bestreuen.