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.