



SCHOKOLADE TIRAMISU



QimiQ VORTEILE

- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

500 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

250 g Mascarpone

200 ml Milch

160 g Zucker

2 Pkg. Vanillezucker

4 EL Amaretto

500 ml Vollrahm, geschlagen

160 g Schokolade, geschmolzen

FÜR DIE LÖFFELBISCUITS

40 Löffelbiscuits

400 ml Espresso, lauwarm

2 EL Zucker

2 EL Amaretto

Kakaopulver, zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

1. Für die Creme: QimiQ glatt rühren.
2. Mascarpone, Milch, Zucker, Vanillezucker und Amaretto dazumischen. Geschlagenen Rahm unterheben.
3. In die Hälfte der Creme die geschmolzene Schokolade unterziehen.
4. Den Boden einer Schüssel mit Löffelbiscuits auslegen. Lauwarmen Espresso mit Zucker und Amaretto vermischen und die Hälfte über die Löffelbiscuits schütten. Abwechselnd die helle und dunkle Creme auf die Löffelbiscuits dressieren. So weiterarbeiten bis die helle und dunkle Creme und die Löffelbiscuits verbraucht sind. Die oberste Schicht sollte immer Creme sein.
5. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen und vor dem Servieren mit Kakaopulver bestäuben.