



# TIRAMISU



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

**250 g** QimiQ Whip, gekühlt

**150 g** Mascarpone

**100 ml** Vollrahm

**100 g** Zucker

**1 Pkg.** Vanillezucker

**2 EL** Amaretto

## FÜR DIE LÖFFELBISCUITS

**30** Löffelbiscuits

**200 ml** Espresso, lauwarm

**1 EL** Zucker

**1 EL** Amaretto

Kakaopulver, zum Bestäuben

## ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Mascarpone, Rahm, Zucker, Vanillezucker und Amaretto dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Den Boden einer Schüssel mit Biskotten auslegen. Lauwarmen Espresso mit Zucker und Amaretto vermischen und die Hälfte über die Biskotten gießen. Biskotten mit einem Teil der Creme bedecken. So weiterarbeiten bis die Creme und die Biskotten verbraucht sind. Die oberste Schicht sollte immer Creme sein.
4. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen und vor dem Servieren mit Kakaopulver bestreuen.
5. **Tipp:** Creme mit einer Prise Zimt verfeinern.