



DÖRRFRÜCHTE-TIRAMISU



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

150 g Mascarpone

130 g Zucker

8 cl Rum

Zimt

150 g Dörrfrüchte

250 ml Vollrahm, geschlagen

30 Löffelbiscuits

200 ml Kaffee

100 g Spekulatius-Guetzli, zerbröselt

Kakaopulver, zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

1. QimiQ Rahm-Basis glatt rühren. Mascarpone, Zucker, Rum und Zimt dazumischen.
2. Dörrfrüchte untermischen und den geschlagenen Rahm unterheben.
3. Den Boden einer Schüssel mit Löffelbiscuits auslegen. Einen Teil vom Kaffee darüber gießen und einen Teil der Creme darauf verteilen. So weiterarbeiten bis die Creme und die Biskotten verbraucht sind. Die oberste Schicht sollte immer Creme sein.
4. Gut durchkühlen lassen und vor dem Servieren mit Spekulatius-Guetzli und Kakao bestreuen.