



# TIRAMISU



## QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Weniger Mascarpone erforderlich
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

**330 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

**125 g** Mascarpone

**125 ml** Milch

**1 EL** Lösliches Kaffeepulver

**80 g** Zucker

**1 Pkg.**

**[Päckchen]** Vanillezucker

**2 EL** Amaretto

**250 ml** Vollrahm, geschlagen

## FÜR DIE LÖFFELBISCUITS

**40 Stück** Löffelbiscuits

**125 ml** Espresso

**6 EL** Rum

Kakaopulver, zum Bestäuben

## ZUBEREITUNG

1. Für die Creme ungekühltes QimiQ glatt rühren.
2. Mascarpone, Milch, Nescafé, Zucker, Vanillezucker und Mandellikör dazugeben und gut verrühren.
3. Zum Schluss den geschlagenen Rahm unterheben.
4. Löffelbiscuits mit einer Rum-Kaffee-Mischung benetzen und mit der Creme schichtweise in eine Schüssel geben. Mit Creme abschließen und mindestens 4 Stunden kühlen.
5. Vor dem Servieren mit Kakaopulver bestreuen.