



AMARETTO-MASCARPONE-CREME



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

100 g Amarettini

2 cl Amaretto

150 g Mascarpone

60 g Puderzucker

80 ml Milch

Himbeere(n), zum Dekorieren

Minze, zum Dekorieren

ZUBEREITUNG

1. Amarettini mit dem Amaretto tränken.
2. Gekühltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch der Boden am Kesselrand erreicht wird.
3. Mascarpone, Staubzucker und Milch dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
4. Die eingeweichten Amarettini beimengen.
5. In Dessertgläser füllen und mit Himbeeren und Minze dekorieren.