



# LEBKUCHENTIRAMISU



## QimiQ VORTEILE

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Rahm
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Weniger Mascarpone erforderlich



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 1 KASTENFORM(EN)

**250 g** QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

**250 g** Mascarpone

**80 g** Honig

**1 TL** Lebkuchengewürz

**2 TL** Vanillezucker

**100 g** Nougat, geschmolzen

## FÜR DIE LÖFFELBISCUITS

**30** Löffelbiscuits

**100 ml** Glühwein, gekühlt

Kakaopulver, zum Bestäuben

## ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Mascarpone, Honig, Lebkuchengewürz, Vanillezucker und Nougat dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Löffelbiscuits mit Glühwein benetzen und mit der Creme schichtweise in eine mit Frischhaltefolie ausgelegte Kastenform füllen. Mit Creme abschliessen und gut durchkühlen.
4. Vor dem Servieren stürzen, die Folie entfernen und mit Kakaopulver bestäuben. Portionieren und nach Belieben dekorieren.