



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.