



TIRAMISU TORTE MIT ESPRESSOKERN



QimiQ VORTEILE

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Rahm
- Cremige Konsistenz
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Tiefkühlstabil



25



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

1 Biskuit-Tortenboden Ø 26 cm

FÜR DIE ESPRESSOCREME

400 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
325 g Zucker
200 g Pasteurisiertes Eigelb
100 ml Wasser
1100 g Mascarpone
24 g Lösliches Kaffeepulver
80 ml Kaffeelikör
700 g Vollrahm
40 g Gelatine

FÜR DIE HELLE CREME

400 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
325 g Zucker
200 g Pasteurisiertes Eigelb
100 ml Wasser
1100 g Mascarpone
700 g Vollrahm
40 g Gelatine

ZUBEREITUNG

1. Einen grossen Tortenring mit Biskuitboden auslegen.
2. Für die Espressocreme: Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
3. Pasteurisierte Eidotter, Wasser, Mascarpone, Löscaffeepulver, Kaffeelikör, Sahne und Gelatine dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. In einen kleinen Tortenring füllen und kurz tiefkühlen.
4. Für die helle Creme: Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
5. Pasteurisierte Eidotter, Wasser, Mascarpone, Sahne und Gelatine dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Die Creme auf dem Biskuitbodne verteilen.
6. Die leicht eingefrorene Espressocreme im Ring ausschneiden und in die helle Creme einsetzen. Gut kühlen.