



# ADVENTSTIRAMISU



## QimiQ VORTEILE

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Gelingsicher



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

<b>250 g</b>	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
<b>250 g</b>	Quark 20 % Fett
<b>100 g</b>	Zucker
<b>2 EL</b>	Rum
<b>1 TL</b>	Lebkuchengewürz
<b>250 g</b>	Vollrahm, geschlagen
<b>200 g</b>	Spekulatius-Guetzli
<b>400 g</b>	Beerenfrüchte, tiefgekühlt, aufgetaut
	Kakaopulver, zum Bestreuen

## ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Quark, Zucker, Rum und Lebkuchengewürz dazumischen. Geschlagenen Rahm vorsichtig unterheben.
2. Spekulatiuskekese mit der Creme und Beeren schichtweise in eine Schüssel geben. Mit Creme abschliessen und mindestens 4 Stunden kühlen.
3. Nach belieben mit Kakaopulver bestreuen.