



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

250 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
250 g	Quark 20 % Fett
100 g	Zucker
2 EL	Rum
1 TL	Lebkuchengewürz
250 g	Vollrahm, geschlagen
200 g	Spekulatius-Guetzli
400 g	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.