



# TIRAMISU PRALINEN



## QimiQ AVANTAGES

- Weniger Mascarpone erforderlich (AFI)
- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin (AFI)
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15

## INGRÉDIENTS POUR 50 PIÈCES

**125 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**1 TL** Löskaffee pulver

**20 g** Sucre

**50 ml** Amaretto

**100 g** Mascarpone

**80 g** Poudre de cacao

**300 g** Chocolat blanc, fondu

Poudre de cacao, zum Wälzen

## PRÉPARATION

1. Löskaffee und Zucker im leicht erwärmten Amaretto auflösen.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
3. Amaretto Mischung, Mascarpone und Kakaopulver dazumischen.
4. Geschmolzene Schokolade unterziehen, Masse mindestens 4 Stunden kühlen.
5. Kleine Kugeln formen und in Kakaopulver wälzen.
6. Gekühlt aufbewahren.