



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 Löskaffeepulver

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.