



# BIRNEN-SCHOKOLADE-TIRAMISU



## QimiQ AVANTAGES

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Sahne
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Zeit- und Ressourcenersparnis



15



## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

**300 g** , réfrigéré

**180 g** Mascarpone

**70 g** Sucre

**150 ml** Milch, 0.1 % Fett

**150 g** Chocolat noir, fondu

**10** Biscuits à la cuillère, coupé en dés

Birnensaft\_Jus de poire

**300 g** Poires, en conserve et égouttées, in dünne Scheiben geschnitten

## PRÉPARATION

1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Mascarpone, Zucker, und Milch dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Geschmolzene Schokolade untermischen.
3. Biskottenwürfel mit Birnensaft benetzen, mit den Birnenscheiben mischen und schichtweise mit der Creme in Gläser einfüllen.