



# TIRAMISU AU PAIN D'ÉPICE



## QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Nécessite moins de mascarpone
- Saveur crémeuse avec moins de matières grasses et moins de cholestérol



15



## INGRÉDIENTS POUR 1

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

**150 g** Mascarpone

**80 g** Miel

**1 TL** Lebkuchengewürz

**8 g** Sucre vanillé

**100 g** Chocolat, fondu

**200** Crème fouettée 36 % graisse

## POUR LES BISCUITS À LA CUILLÈRE

**30** Biscuits à la cuillère

**100 ml** Glühwein\_Vin chaud, réfrigéré

Poudre de cacao, pour saupoudrer

## PRÉPARATION

1. Fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse.
2. Ajouter le mascarpone, le miel, les épices pour pain d'épice, le sucre vanillé et le chocolat et mélanger.
3. Incorporer la crème fouettée.
4. Asperger les biscuits à la cuillère de vin chaud et les disposer dans un moule chemisé de film alimentaire en alternant avec la crème. Terminer avec la crème et mettre au frais pendant au moins 4 heures (idéalement toute la nuit).
5. Démouler avant de servir, retirer le film alimentaire et saupoudrer de cacao. Diviser en parts et garnir à votre convenance.