



# TIRAMISU AUS DEM ISI GOURMET WHIP



## QimiQ AVANTAGES

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Säurestabil und gerinnt daher nicht (AFI)
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15



## INGRÉDIENTS POUR 1

### FÜR DIE CREME

**100 g** QimiQ Base crème

**100 g** Mascarpone

**50 ml** Lait

**50 ml** Café express

**100 ml** Crème entière, flüssig

**1 Pkg. [packer!]** Sucre vanillé

**2 cs** Amaretto

**3 cs** Sucre glace

### FÜR DIE BISKOTTEN

**20** Biscuits à la cuillère

**50 ml** Café express

**3 cs** Rhum

## PRÉPARATION

1. Für die Creme alle Zutaten mit einem Mixstab klumpenfrei mixen.
2. In den 0,5 L iSi Geourmet Whip füllen und schließen. Eine iSi Sahnekapsel aufschrauben, kräftig schütteln und im Kühlschrank ca. 30 Minuten kühlen.
3. Herausnehmen, nochmals kräftig durchschütteln.
4. Biskotten mit einer Rum-Kaffee-Mischung benetzen und mit der Creme schichtweise in eine Schüssel geben. Mit Creme abschließen und mindestens 4 Stunden kühlen.
5. Vor dem Servieren mit Kakaopulver bestäuben.