



EMMI CHAI LATTE AMARETTI TRIFLE

QimiQ AVANTAGES

- Cremige Konsistenz
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

100 ml Chai Latte

50 g Sucre

1 TL Cannelle, moulues

100 ml Crème entière

12 große Amarettini

40 ml Amaretto

PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ glatt rühren. Emmi Chai Latte dazu giessen und mit Zucker und Zimt mischen. Sahne steif schlagen und unter die Masse ziehen. 20 Minuten kühl stellen.
2. Amaretti mit einer Gabel zerdrücken, 1/3 in 4 Cappuccino-Gläser füllen und mit je 4 TL Amaretto beträufeln. Die Hälfte der QimiQ Masse in die Gläser geben. Dasselbe wiederholen bis die Gläser schön geschichtet sind und die oberste Schicht mit Amaretti überdeckt ist.
3. Mindestens 4 Stunden kühl stellen.