



TIRAMISU MIT KASTANIENREIS



QimiQ AVANTAGES

- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Weniger Mascarpone erforderlich (AFI)
- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin (AFI)



15

INGRÉDIENTS POUR 8 PORTIONS

FÜR DIE KASTANIENCREME

250 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
300 g	Kastanienreis / Maronipüree, tiefgekühlt
200 g	Mascarpone
80 g	Sucre
1	Sucre vanillé
3 cs	Rhum
100 ml	Lait
100 ml	Crème entière, fouetté

FÜR DIE BISKOTTEN

200 ml	Café express, réfrigéré
1 cs	Sucre
1 cs	Rhum
40 Stück	Biscuits à la cuillère
1 EL, gehäuft	Poudre de cacao, zum Bestreuen

PRÉPARATION

1. Für die Kastaniencreme: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Zwei Drittel vom aufgetauten Kastanienreis, Mascarpone, Zucker, Vanillezucker, Rum und Milch dazugeben und gut vermischen. Zum Schluss die geschlagene Sahne unterheben.
3. Für die Biskotten: Kaffee mit Zucker und Rum vermischen.
4. Eine Form mit Biskotten auslegen, mit der Kaffeemischung beträufeln und einen Teil der Kastaniencreme darauf verteilen. Eine weitere Schicht Biskotten darauf legen, mit Kaffeemischung beträufeln und wieder Kastaniencreme darauf verteilen. Mit Creme abschließen und mindestens 4 Stunden kühlen.
5. Vor dem Servieren den restlichen Kastanienreis über das Tiramisu verteilen und mit Kakaopulver bestreuen.