



# SCHOKOLADETIRAMISU



## QimiQ AVANTAGES

- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

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

**125 g** Mascarpone

**100 ml** Lait

**80 g** Sucre

**1 paquet** Sucre vanillé

**2 cs** Amaretto

**250 ml** Crème fouettée 36 % graisse, fouetté

**80 g** Chocolat, fondu

## FÜR DIE BISKOTTEN

**30** Biscuits à la cuillère

**200 ml** Café express, tiède

**1 cs** Sucre

**1 cs** Amaretto

Poudre de cacao, pour saupoudrer

## PRÉPARATION

1. Für die Creme: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Mascarpone, Milch, Zucker, Vanillezucker und Amaretto dazumischen. Geschlagenes Schlagobers unterheben.
3. In die Hälfte der Creme die geschmolzene Schokolade unterziehen.
4. Den Boden einer Schüssel mit Biskotten auslegen. Lauwarmen Espresso mit Zucker und Amaretto vermischen und die Hälfte über die Biskotten schütten. Abwechselnd die helle und dunkle Creme auf die Biskotten dressieren. So weiterarbeiten bis die helle und dunkle Creme und die Biskotten verbraucht sind. Die oberste Schicht sollte immer Creme sein.
5. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen und vor dem Servieren mit Kakaopulver bestäuben.