



# DÖRRFRÜCHTE-TIRAMISU



## QimiQ AVANTAGES

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

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

**150 g** Mascarpone

**130 g** Sucre

**8 cl** Rhum

Cannelle

**150 g** Dörrfrüchte

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

**30** Biscuits à la cuillère

**200 ml** Kaffee

**100 g** Spéculoos, émietté

Poudre de cacao, zum Bestreuen

## PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Mascarpone, Zucker, Rum und Zimt dazumischen.
2. Dörrfrüchte untermischen und den geschlagenen Schlagobers unterheben.
3. Den Boden einer Schüssel mit Biskotten auslegen. Einen Teil vom Kaffee darüber gießen und einen Teil der Creme darauf verteilen. So weiterarbeiten bis die Creme und die Biskotten verbraucht sind. Die oberste Schicht sollte immer Creme sein.
4. Gut durchkühlen lassen und vor dem Servieren mit Spekulatiusbrösel und Kakao bestreuen.