



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.