



TIRAMISU [330 G QIMIQ]



QimiQ AVANTAGES

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Weniger Mascarpone erforderlich (AFI)
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten (AFI)



15



INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

330 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

125 g Mascarpone

125 ml Lait

1 cs Löskaffeepulver

80 g Sucre

1 Sucre vanillé

2 cs Amaretto

250 ml Crème entière, fouetté

FÜR DIE BISKOTTEN

40 Stück Biscuits à la cuillère

125 ml Café express

6 cs Rhum

Poudre de cacao, pour saupoudrer

PRÉPARATION

1. Für die Creme ungekühltes QimiQ glatt rühren.
2. Mascarpone, Milch, Löskaffee, Zucker, Vanillezucker und Mandellikör dazugeben und gut verrühren.
3. Zum Schluss die geschlagene Sahne unterheben.
4. Biskotten mit einer Rum-Kaffee-Mischung benetzen und mit der Creme schichtweise in eine Schüssel geben. Mit Creme abschließen und mindestens 4 Stunden kühlen.
5. Vor dem Servieren mit Kakaopulver bestreuen.