ADVENTSTIRAMISU

QimiQ AVANTAGES

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Gelingsicher

15

INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

250 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
250 g	Topfen / Quark 20 % Fett
100 g	Sucre
2 cs	Rhum
1 TL	Lebkuchengewürz
250 g	Crème entière, fouetté
200 g	Spéculoos
400 g	de petits fruits rouges, surgelés, aufgetaut
	Poudre de cacao, zum Bestreuen

PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Topfen, Zucker, Rum und Lebkuchengewürz dazumischen. Geschlagene Sahne vorsichtig unterheben.
2. Spekulatiuskekese mit der Creme und Beeren schichtweise in eine Schüssel geben. Mit Creme abschließen und mindestens 4 Stunden kühlen.
3. Nach belieben mit Kakaopulver bestreuen.