



VANILLETIRAMISU



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Keine Eier notwendig



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

250 g QimiQ Classic Vanille, ungekühlt

125 g Mascarpone

125 ml Milch

1 EL Löskaffeepulver

80 g Zucker

1 Pkg.

[Päckchen] Vanillezucker

2 EL Amaretto

250 ml Sahne 36 % Fett, geschlagen

FÜR DIE BISKOTTEN

20 Stück Biskotten/Löffelbiskuits

200 ml Espresso

1 EL Zucker

1 EL Rum

Kakaopulver, zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

1. Für die Creme ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Mascarpone, Milch, Löskaffee, Zucker, Vanillezucker und Amaretto dazumischen.
3. 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.