ERDBEERTIRAMISU IM GLAS

QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust

15

leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

125 g	QimiQ Classic, ungekühlt
150 g	Magertopfen / Quark
70 g	Zucker
1 Pkg.	Vanillezucker
1 EL	Rum
150	Schlagobers 36 % Fett
80 g	Amarettini
50 ml	Espresso
250 g	Erdbeeren, in Scheiben geschnitten

FÜR DIE DEKORATION

	Kakaopulver, zum Bestäuben
	Erdbeeren, halbiert

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Quark, Zucker, Vanillezucker und Rum dazumischen. Geschlagenen Schlagobers unterheben.
2. Je 6 Amarettini in die Gläser (à ca. 200 ml) geben und mit 2 TL Kaffee beträufeln. Erdbeerscheiben an den Rand stellen. 2 EL von der Creme auf die Amarettini geben.
3. Vorgang wiederholen und mit der Creme abschließen.
4. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen. Tiramisu mit Kakao bestäuben und mit Erdbeeren dekorieren.