



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.