



# AMARETTIMOUSSE

## QimiQ VORTEILE

- No content maintained
- No content maintained
- No content maintained
- No content maintained
- No content maintained
- No content maintained



25



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

<b>200 g</b>	QimiQ Classic, ungekühlt
<b>100 g</b>	Amarettini, gemahlen
<b>80 g</b>	Sauerrahm 15 % Fett
<b>12 g</b>	Amaretto
<b>50 ml</b>	Orangensaft
<b>4</b>	Orange(n), frittiert
<b>50 g</b>	Wasser
<b>25 g</b>	Zucker
<b>15 g</b>	Honig
<b>15 g</b>	Orangenlikör, Cointreau
	Zimt
	Orangensaft
	Orangenschale
	Vanillepuddingpulver
<b>2 dl</b>	Amaretto
<b>100 g</b>	Rohrzucker
<b>10</b>	Espresso
<b>100 g</b>	QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
<b>20 g</b>	Zimt
<b>17 g</b>	Sahne 36 % Fett
<b>26 g</b>	Glucosesirup
<b>17 g</b>	Vollmilchkuvertüre
<b>17 g</b>	Schokolade, weiss
<b>12 g</b>	Butter
	Amaretto
<b>50 g</b>	Mandeln, geröstet
	Schokoladeverzierungen
	Amarettini, zerbröselt
	Minze
	Dunkle Schokoladeglasur

## ZUBEREITUNG

1. content not maintained in this language
2. content not maintained in this language
3. content not maintained in this language
4. content not maintained in this language
5. content not maintained in this language

language

6. content not maintained in this  
language