



# TIRAMISU PRALINEN



## QimiQ VORTEILE

- Weniger Mascarpone erforderlich (AFI)
- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin (AFI)
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 50 STÜCK

**125 g** QimiQ Classic, ungekühlt

**1 TL** Löscaffeepulver

**20 g** Zucker

**50 ml** Amaretto

**100 g** Mascarpone

**80 g** Kakaopulver

**300 g** Weiße Schokolade, geschmolzen

Kakaopulver, zum Wälzen

## ZUBEREITUNG

1. Löscaffee und Zucker im leicht erwärmten Amaretto auflösen.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
3. Amaretto Mischung, Mascarpone und Kakaopulver dazumischen.
4. Geschmolzene Schokolade unterziehen, Masse mindestens 4 Stunden kühlen.
5. Kleine Kugeln formen und in Kakaopulver wälzen.
6. Gekühlt aufbewahren.