



TIRAMISU AUS DEM ISI GOURMET WHIP



QimiQ VORTEILE

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Säurestabil und gerinnt daher nicht (AFI)
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15



leicht

ZUTATEN FÜR 1 X 0,5 L ISI GOURMET WHIP

FÜR DIE CREME

100 g	QimiQ Classic
100 g	Mascarpone
50 ml	Milch
50 ml	Espresso
100 ml	Sahne 36 % Fett, flüssig
1 Pkg. [packerl]	Vanillezucker
2 EL	Amaretto
3 EL	Staubzucker

FÜR DIE BISKOTTEN

20	Biskotten/Löffelbiskuits
50 ml	Espresso
3 EL	Rum

ZUBEREITUNG

1. Für die Creme alle Zutaten mit einem Mixstab klumpenfrei mixen.
2. In den 0,5 L iSi Geourmet Whip füllen und schließen. Eine iSi Sahnekapsel aufschrauben, kräftig schütteln und im Kühlschrank ca. 30 Minuten kühlen.
3. Herausnehmen, nochmals kräftig durchschütteln.
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 bestäuben.