



MASCARPONE-KAFFEE-AMARETTINI-CREME



QimiQ VORTEILE

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Sahne
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

500 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

300 g Zucker

400 g Mascarpone

150 ml Milch

50 g Löskaffeepulver

150 ml Amaretto

400 g Amarettini, zerbröseln

ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip mit dem Zucker leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. In Gläser dressieren, nach Belieben dekorieren und gut durchkühlen lassen.