



TIRAMISU



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Keine Eier notwendig



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DIE CREME

250 g QimiQ Classic, ungekühlt

125 g Mascarpone

125 ml Milch

1 EL Löskaffeepulver

80 g Zucker

1 Pkg.

[Päckchen] Vanillezucker

2 EL Amaretto

250 ml Schlagobers 36 % Fett, geschlagen

FÜR DIE BISKOTTEN

30 Stück Biskotten/Löffelbiskuits

200 ml Espresso, lauwarm

2 EL Zucker

2 EL Rum

20 g Kakaopulver, zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

1. Für die Creme: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Mascarpone, Milch, Löskaffee, Zucker, Vanillezucker und Amaretto dazumischen. Geschlagenen Schlagobers unterheben.
2. Den Boden einer Schüssel mit Biskotten auslegen. Lauwarmen Espresso mit Zucker und Amaretto mischen und die Hälfte über die Biskotten schütten. Biskotten mit einem Teil der Creme bedecken. So weiterarbeiten bis die Biskotten, der Espresso und die Creme verbraucht sind. Die oberste Schicht sollte immer Creme sein.
3. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen und vor dem Servieren mit Kakaopulver bestäuben.