



# TIRAMISU MIT KASTANIENREIS



## QimiQ VORTEILE

- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Weniger Mascarpone erforderlich (AFI)
- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin (AFI)



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN

### FÜR DIE KASTANIENCREME

**250 g** QimiQ Classic, ungekühlt

**300 g** Kastanienreis / Maronipüree, tiefgekühlt

**200 g** Mascarpone

**80 g** Zucker

**1 Pkg.**

**[Päckchen]** Vanillezucker

**3 EL** Rum

**100 ml** Milch

**100 ml** Sahne 36 % Fett, geschlagen

### FÜR DIE BISKOTTEN

**200 ml** Espresso, gekühlt

**1 EL** Zucker

**1 EL** Rum

**40 Stück** Biskotten/Löffelbiskuits

**1 EL, gehäuft** Kakaopulver, zum Bestreuen

## ZUBEREITUNG

1. Für die Kastaniencreme: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Zwei Drittel vom aufgetauten Kastanienreis, Mascarpone, Zucker, Vanillezucker, Rum und Milch dazugeben und gut vermischen. Zum Schluss die geschlagene Sahne unterheben.
3. Für die Biskotten: Kaffee mit Zucker und Rum vermischen.
4. Eine Form mit Biskotten auslegen, mit der Kaffeemischung beträufeln und einen Teil der Kastaniencreme darauf verteilen. Eine weitere Schicht Biskotten darauf legen, mit Kaffeemischung beträufeln und wieder Kastaniencreme darauf verteilen. Mit Creme abschließen und mindestens 4 Stunden kühlen.
5. Vor dem Servieren den restlichen Kastanienreis über das Tiramisu verteilen und mit Kakaopulver bestreuen.