



BIRNEN-SCHOKOLADE-TIRAMISU



QimiQ VORTEILE

- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Voller Geschmack bei weniger Fett



15



leicht

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

250 g QimiQ Whip Sahne-Dessert Schokolade, gekühlt

125 g Mascarpone

70 g Zucker

60 ml Milch, 0.1 % Fett

12 Biskotten/Löffelbiskuits, gewürfelt

Birnensaft

350 g Birne Konserve, abgetropft, in dünne Scheiben geschnitten

ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip Schokolade leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Mascarpone, Zucker, und Milch dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Biskottenwürfel mit Birnensaft benetzen, mit den Birnenscheiben mischen und schichtweise mit der Creme in Gläser einfüllen.