



MARONITIRAMISU IM GLAS



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

Tipps

Anstatt QimiQ Classic kann auch QimiQ Classic Vanille verwendet werden.

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

250 g	QimiQ Classic, ungekühlt
12	Biskotten/Löffelbiskuits
100 g	Mascarpone
250 g	Kastanienreis / Maronipüree
40 g	Zucker
4 EL	Kirschwasser
50 ml	Milch
100 ml	Schlagobers 36 % Fett, geschlagen
100 ml	Espresso
1 EL	Zucker
1 EL	Kakaopulver

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Mascarpone, Maronipüree, Zucker, Kirschwasser und Milch dazumischen. Geschlagenes Schlagobers unterheben.
2. Espresso, Zucker und Kirschwasser mischen. Die Biskotten dritteln und einzeln in die Kaffeemischung tauchen.
3. Biskotten und Creme abwechselnd in Gläser füllen und mindestens 2 Stunden gut durchkühlen lassen.
4. Vor dem Servieren mit Kakaopulver bestäuben.