



SCHOKOLADETIRAMISU



QimiQ VORTEILE

- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

500 g QimiQ Classic, ungekühlt

250 g Mascarpone

200 ml Milch

160 g Zucker

2 Pkg. Vanillezucker

4 EL Amaretto

500 ml Schlagobers 36 % Fett, geschlagen

160 g Schokolade, geschmolzen

FÜR DIE BISKOTTEN

40 Biskotten/Löffelbiskuits

400 ml Espresso, lauwarm

2 EL Zucker

2 EL Amaretto

Kakaopulver, zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

1. Für die Creme: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Mascarpone, Milch, Zucker, Vanillezucker und Amaretto dazumischen. Geschlagenes Schlagobers unterheben.
3. In die Hälfte der Creme die geschmolzene Schokolade unterziehen.
4. Den Boden einer Schüssel mit Biskotten auslegen. Lauwarmen Espresso mit Zucker und Amaretto vermischen und die Hälfte über die Biskotten schütten. Abwechselnd die helle und dunkle Creme auf die Biskotten dressieren. So weiterarbeiten bis die helle und dunkle Creme und die Biskotten verbraucht sind. Die oberste Schicht sollte immer Creme sein.
5. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen und vor dem Servieren mit Kakaopulver bestäuben.