



TIRAMISU



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

250 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

150 g Mascarpone

100 ml Schlagobers 36 % Fett

100 g Zucker

1 Pkg. Vanillezucker

2 EL Amaretto

FÜR DIE BISKOTTEN

30 Biskotten/Löffelbiskuits

200 ml Espresso, lauwarm

1 EL Zucker

1 EL Amaretto

Kakaopulver, zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Mascarpone, Schlagobers, Zucker, Vanillezucker und Amaretto dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Den Boden einer Schüssel mit Biskotten auslegen. Lauwarmen Espresso mit Zucker und Amaretto vermischen und die Hälfte über die Biskotten gießen. 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.
4. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen und vor dem Servieren mit Kakaopulver bestäuben.
5. **Tipp:** Creme mit einer Prise Zimt verfeinern.