



DÖRRFRÜCHTE-TIRAMISU



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g QimiQ Classic, ungekühlt

150 g Mascarpone

130 g Zucker

8 cl Rum

Zimt

150 g Dörrfrüchte

250 ml Schlagobers 36 % Fett, geschlagen

30 Biskotten/Löffelbiskuits

200 ml Kaffee

100 g Spekulatiuskekse, zerbröselt

Kakaopulver, zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Mascarpone, Zucker, Rum und Zimt dazumischen.
2. Dörrfrüchte untermischen und den geschlagenen Schlagobers unterheben.
3. Den Boden einer Schüssel mit Biskotten auslegen. Einen Teil vom Kaffee darüber gießen und einen Teil der Creme darauf verteilen. So weiterarbeiten bis die Creme und die Biskotten verbraucht sind. Die oberste Schicht sollte immer Creme sein.
4. Gut durchkühlen lassen und vor dem Servieren mit Spekulatiusbrösel und Kakao bestreuen.