



# TIRAMISU [330 G QIMIQ]



## QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Weniger Mascarpone erforderlich (AFI)
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten (AFI)



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

**330 g** QimiQ Classic, ungekühlt

**125 g** Mascarpone

**125 ml** Milch

**1 EL** Löskaffeepulver

**80 g** Zucker

**1 Pkg.**

**[Päckchen]** Vanillezucker

**2 EL** Amaretto

**250 ml** Sahne 36 % Fett, geschlagen

## FÜR DIE BISKOTTEN

**40 Stück** Biskotten/Löffelbiskuits

**125 ml** Espresso

**6 EL** Rum

Kakaopulver, zum Bestäuben

## ZUBEREITUNG

1. Für die Creme ungekühltes QimiQ glatt rühren.
2. Mascarpone, Milch, Löskaffee, Zucker, Vanillezucker und Mandellikör dazugeben und gut verrühren.
3. Zum Schluss die geschlagene Sahne unterheben.
4. Biskotten mit einer Rum-Kaffee-Mischung benetzen und mit der Creme schichtweise in eine Schüssel geben. Mit Creme abschließen und mindestens 4 Stunden kühlen.
5. Vor dem Servieren mit Kakaopulver bestreuen.