



ERDBEERTIRAMISU IM GLAS



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar



15



leicht

Tipps

Mit weißen Schokoladeraspeln dekorieren.

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DIE CREME

- 500 g** QimiQ Tiramisu
- 1** Zitrone(n), Saft davon
- 10 g** Bourbon Vanillezucker

FÜR DAS ERDBEERRAGOUT

- 400 g** Erdbeeren, gewürfelt
- 150 g** Gelierzucker
- 30 ml** Zitronensaft

ZUBEREITUNG

1. Für das Erdbeerragout: Erdbeerwürfel mit Gelierzucker und Zitronensaft mischen und kurz aufkochen. Ca. 2 Minuten köcheln lassen und danach abkühlen lassen.
2. Für die Creme: Gekühltes QimiQ Tiramisu leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
3. Vanillezucker und Zitronensaft dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
4. Erdbeerragout und Creme schichtweise in ein Glas füllen.