



# AMARETTO-MASCARPONE-CREME



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**250 g** QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

**100 g** Amarettini

**2 cl** Amaretto

**150 g** Mascarpone

**60 g** Staubzucker

**80 ml** Milch

Himbeere(n), zum Dekorieren

Minze, zum Dekorieren

## ZUBEREITUNG

1. Amarettini mit dem Amaretto tränken.
2. Gekühltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch der Boden am Kesselrand erreicht wird.
3. Mascarpone, Staubzucker und Milch dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
4. Die eingeweichten Amarettini beimengen.
5. In Dessertgläser füllen und mit Himbeeren und Minze dekorieren.