



# AUFGESCHLAGENE TIRAMISU-PUDDINGCREME

## QimiQ VORTEILE



15



leicht



### Tipps

Diese Creme eignet sich besonders gut für die Vorproduktion.

Sie können den Kaloriengehalt reduzieren, indem Sie den Zucker durch 5 g Süßstoff (Natreen flüssig) ersetzen.

### ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

**200 g** QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

**200 g** Tiramisupudding, kalt

**100 g** Mascarpone

**60 g** Zucker

**1 g** Löscaffeepulver

**30 Stück** Amarettini

**200 g** Espresso

### ZUBEREITUNG

1. Kalte QimiQ Whip Konditorcreme in der Rührmaschine schaumig rühren.
2. Den kalten Tiramisupudding, Mascarpone, Zucker und Löscaffee zugeben und bei höchster Stufe ca. 3 Minuten schaumig aufschlagen.
3. Amarettini kurz in Espresso tunken und 3 Stück pro Glas mit der Creme schichtweise einfüllen.
4. Beim Füllen der Gläser etwas flüssigen Kaffee am Rand zugeben.