



BIRNEN-SCHOKOLADE-TIRAMISU

QimiQ VORTEILE



20



leicht



Tipps

Das gleiche Rezept kann man anstelle von Schokolade auch mit Nougat machen.

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

200 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

100 g Mascarpone

200 ml Milch, 0.1 % Fett

70 g Zucker

150 g Bitterschokolade, geschmolzen

300 g Birnen (Konserve), gewürfelt

10 Stück Biskotten/Löffelbiskuits, gewürfelt und mit Birnensaft benetzt

ZUBEREITUNG

1. Kalte QimiQ Whip Konditorcreme in der Rührmaschine schaumig rühren.
2. Mascarpone, Zucker, und Milch zugeben und gemeinsam ca. 4 Minuten auf höchster Stufe aufschlagen. Geschmolzene Schokolade zum Schluss untermischen.
3. Löffelbiskuit-Würfel mit den Birnenwürfel mischen und schichtweise mit der Creme im Glas einfüllen.
4. Oberfläche mit Kakaopulver bestauben.