



PFIRSICH-NOUGAT-BECHERKUCHEN

QimiQ VORTEILE



20



leicht

Tipps

Anstelle von Biskuit könnte man auch Löffelbiskuit/Biskotten nehmen.

ZUTATEN FÜR 25 STÜCK

1 kg QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

200 g Zucker

600 ml Milch, 0.1 % Fett

400 g Nougat (oder 300 g Nutella)

25 ml Amaretto

1.5 kg Gebundene Pfirsichspalten, Konserve

50 Stück Kleine dunkle Biskuitböden 5-6 cm

ZUBEREITUNG

1. Kalte QimiQ Whip Konditorcreme in der Rührmaschine schaumig rühren. Milch, Nougat und Amaretto zugeben und 2 Minuten bei höchster Stufe aufschlagen. Den Boden des Bechers mit dunklem Biskuit belegen.
2. Mit Nougatcreme abdecken.
3. Mit Pfirsichspalten bedecken.
4. Zum Schluss Creme und Pfirsichspalten. In der Mitte eine Sahnerosette.