



TIRAMISUTORTE MIT ESPRESSOKERN



QimiQ VORTEILE

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Sahne
- Cremige Konsistenz
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Tiefkühlstabil



25



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

1 Biskuit-Tortenboden Ø 26 cm

FÜR DIE ESPRESSOCREME

400 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

325 g Zucker

200 g Pasteurisiertes Eigelb

100 ml Wasser

1100 g Mascarpone

24 g Löskaffeepulver

80 ml Kaffeelikör

700 g Sahne 36 % Fett

40 g Gelatine

FÜR DIE HELLE CREME

400 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

325 g Zucker

200 g Pasteurisiertes Eigelb

100 ml Wasser

1100 g Mascarpone

700 g Sahne 36 % Fett

40 g Gelatine

ZUBEREITUNG

1. Einen großen Tortenring mit Biskuitboden auslegen.
2. Für die Espressocreme: Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
3. Pasteurisiertes Eigelb, Wasser, Mascarpone, Löskaffeepulver, Kaffeelikör, Sahne, Gelatine und Zucker dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. In einen kleinen Tortenring füllen und kurz tiefkühlen.
4. Für die helle Creme: Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
5. Pasteurisiertes Eigelb, Wasser, Mascarpone, Sahne, Gelatine und Zucker dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Die Creme auf dem Biskuitboden verteilen.
6. Die leicht eingefrorene Espressocreme aus dem Ring schneiden und in die helle Creme einsetzen. Gut kühlen.