



# ADVENTSTIRAMISU



## QimiQ VORTEILE

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Gelingsicher



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

**250 g** QimiQ Classic, ungekühlt

**250 g** Topfen / Quark 20 % Fett

**100 g** Zucker

**2 EL** Rum

**1 TL** Lebkuchengewürz

**250 g** Sahne 36 % Fett, geschlagen

**200 g** Spekulatiuskekse

**400 g** Beerenfrüchte, tiefgekühlt, aufgetaut

Kakaopulver, zum Bestreuen

## ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Topfen, Zucker, Rum und Lebkuchengewürz dazumischen. Geschlagene Sahne vorsichtig unterheben.
2. Spekulatiuskekse mit der Creme und Beeren schichtweise in eine Schüssel geben. Mit Creme abschließen und mindestens 4 Stunden kühlen.
3. Nach belieben mit Kakaopulver bestreuen.