



EMMI CHAI LATTE AMARETTI TRIFLE

QimiQ BENEFITS

- Creamy consistency
- Full taste with less fat content
- Longer presentation times without loss of quality



15



easy

INGREDIENTS FOR 4 PORTIONS

250 g QimiQ Classic, unchilled

100 ml Chai Latte

50 g Sugar

1 tsp Cinnamon, ground

100 ml Cream 36 % fat

12 large [große] Amarettini [Italian almond biscuits]

40 ml Amaretto

METHOD

1. Ungekühltes QimiQ glatt rühren. Emmi Chai Latte dazu giessen und mit Zucker und Zimt mischen. Sahne steif schlagen und unter die Masse ziehen. 20 Minuten kühl stellen.
2. Amaretti mit einer Gabel zerdrücken, 1/3 in 4 Cappuccino-Gläser füllen und mit je 4 TL Amaretto beträufeln. Die Hälfte der QimiQ Masse in die Gläser geben. Dasselbe wiederholen bis die Gläser schön geschichtet sind und die oberste Schicht mit Amaretti überdeckt ist.
3. Mindestens 4 Stunden kühl stellen.