



TIRAMISU PRALINEN



QimiQ AVANTAGES

- Nécessite moins de mascarpone
- Saveur crémeuse avec moins de matières grasses et moins de cholestérol
- Préparation simple et rapide
- Rehausse le goût des autres ingrédients



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 50 PIÈCES

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

1 cc Café soluble

20 g Sucre

50 ml Amaretto

100 g Mascarpone

80 g Poudre de cacao

300 g Chocolat blanc, fondu

Poudre de cacao, pour rouler

PRÉPARATION

1. Löskafee und Zucker im leicht erwärmten Amaretto auflösen.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
3. Amaretto Mischung, Mascarpone und Kakaopulver dazumischen.
4. Geschmolzene Schokolade unterziehen, Masse mindestens 4 Stunden kühlen.
5. Kleine Kugeln formen und in Kakaopulver wälzen.
6. Gekühlt aufbewahren.