



TIRAMISU AUS DEM ISI GOURMET WHIP



QimiQ AVANTAGES

- 100 % naturelle, sans conservateurs, additifs et émulsifiants
- Stable aux acides et ainsi ne caille pas
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 1 X 0,5 LITRE KISAG BLÄSER

FÜR DIE CREME

100 g	QimiQ Base crème
100 g	Mascarpone
50 ml	Lait
50 ml	Café express
100 ml	Crème entière, liquide
1 petit(s) paquet(s)	Sucre vanillé
2 cs	Amaretto
3 cs	Sucre glace

FÜR DIE BISKOTTEN

20	Biscuits à la cuillère
50 ml	Café express
3 cs	Rhum

PRÉPARATION

1. Für die Creme alle Zutaten mit einem Mixstab klumpenfrei mixen.
2. In den 0,5 L iSi Geourmet Whip füllen und schließen. Eine iSi Sahnekapsel aufschrauben, kräftig schütteln und im Kühlschrank ca. 30 Minuten kühlen.
3. Herausnehmen, nochmals kräftig durchschütteln.
4. Biskotten mit einer Rum-Kaffee-Mischung benetzen und mit der Creme schichtweise in eine Schüssel geben. Mit Creme abschließen und mindestens 4 Stunden kühlen.
5. Vor dem Servieren mit Kakaopulver bestäuben.