



# TIRAMISU MIT KASTANIENREIS



## QimiQ AVANTAGES

- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité
- Nécessite moins de mascarpone
- Saveur crémeuse avec moins de matières grasses et moins de cholestérol



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 8 PORTIONS

### FÜR DIE KASTANIENCREME

**250 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**300 g** Purée de châtaignes, surgelé

**200 g** Mascarpone

**80 g** Sucre

**1 sachet(s)** Sucre vanillé

**3 cs** Rhum

**100 ml** Lait

**100 ml** Crème entière, fouetté

### FÜR DIE BISKOTTEN

**200 ml** Café express, réfrigéré

**1 cs** Sucre

**1 cs** Rhum

**40 pièce(s)** Biscuits à la cuillère

**1 cs, bonne** Poudre de cacao, pour parsemer

## PRÉPARATION

1. Für die Kastaniencreme: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Zwei Drittel vom aufgetauten Kastanienreis, Mascarpone, Zucker, Vanillezucker, Rum und Milch dazugeben und gut vermischen. Zum Schluss die geschlagene Sahne unterheben.
3. Für die Biskotten: Kaffee mit Zucker und Rum vermischen.
4. Eine Form mit Biskotten auslegen, mit der Kaffeemischung beträufeln und einen Teil der Kastaniencreme darauf verteilen. Eine weitere Schicht Biskotten darauf legen, mit Kaffeemischung beträufeln und wieder Kastaniencreme darauf verteilen. Mit Creme abschließen und mindestens 4 Stunden kühlen.
5. Vor dem Servieren den restlichen Kastanienreis über das Tiramisu verteilen und mit Kakaopulver bestreuen.