



# BIRNEN-SCHOKOLADE-TIRAMISU



## QimiQ AVANTAGES

- Tous les ingrédients peuvent être battus en même temps
- Un produit à la crème garantissant 100 % de réussite, il n'est pas possible de trop le battre
- Goût savoureux avec moins de matières grasses



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

**250 g** QimiQ Whip Chocolat, réfrigéré

**125 g** Mascarpone

**70 g** Sucre

**60 ml** Lait, 0,1% de matière grasse

**12** Biscuits à la cuillère, coupé en dés

Jus de poire

**350 g** Poires, en conserve et égouttées, coupé en fines tranches

## PRÉPARATION

1. Kaltetes QimiQ Whip Schokolade leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Mascarpone, Zucker, und Milch dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Biskottenwürfel mit Birnensaft benetzen, mit den Birnenscheiben mischen und schichtweise mit der Creme in Gläser einfüllen.