



TIRAMISU



QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Un produit à la crème garantissant 100 % de réussite, il n'est pas possible de trop le battre
- Préparation simple et rapide



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

250 g QimiQ Whip , réfrigéré

150 g Mascarpone

100 ml Crème fouettée 36 % graisse

100 g Sucre

1 paquet Sucre vanillé

2 cs Amaretto

POUR LES BISCUITS À LA CUILLÈRE

30 Biscuits à la cuillère

200 ml Café express, tiède

1 cs Sucre

1 cs Amaretto

Poudre de cacao, pour saupoudrer

PRÉPARATION

1. Battre légèrement le QimiQ Whip réfrigéré et faire attention à battre aussi la masse au fond du récipient.
2. Ajouter le mascarpone, le crème entière, le sucre, le sucre vanillé, l'Amaretto et battre jusqu'à obtenir le volume souhaité.
3. Placer les biscuits cuillères dans le fond du moule. Mélanger l'espresso tiède avec le sucre et l'amaretto, puis verser la moitié sur les biscuits cuillères. Couvrir les biscuits cuillères avec une partie du mélange de crème.
4. Bien réfrigérer. Saupoudrer de cacao avant de servir.
5. content not maintained in this language