



# 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



simplemer

## 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. **Tip:** Refine the cream with a pinch of cinnamon.