



TIRAMISU AUX FRUITS SECS



QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Préparation simple et rapide
- Rehausse le goût des autres ingrédients



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

150 g Mascarpone

130 g Sucre

8 cl Rhum

Cannelle

150 g Dörrfrüchte

250 ml Crème fouettée 36 % graisse, fouetté

30 Biscuits à la cuillère

200 ml Café

100 g Spéculoos, émietté

Poudre de cacao, pour parsemer

PRÉPARATION

1. Battre la base-crème QimiQ jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter le mascarpone, le sucre, le rhum, la cannelle et mélanger.
2. Incorporer les fruits secs et la crème fouettée.
3. Garnir le fond d'un saladier de biscottes. Les mouiller d'une partie du café et les recouvrir d'une partie de la crème. Poursuivre de la sorte jusqu'à ce que toute la crème et toutes les biscottes soient utilisées. La dernière couche devrait être de la crème.
4. Bien réfrigérer et saupoudrer de miettes de spéculoos et de cacao avant de servir.