



TIRAMISU [330 G QIMIQ]



QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Nécessite moins de mascarpone
- Lie les liquides et évite ainsi un dépôt des ingrédients



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

330 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

125 g Mascarpone

125 ml Lait

1 cs Café soluble

80 g Sucre

1 sachet(s) Sucre vanillé

2 cs Amaretto

250 ml Crème entière, fouetté

FÜR DIE BISKOTTEN

40 pièce(s) Biscuits à la cuillère

125 ml Café express

6 cs Rhum

Poudre de cacao, pour saupoudrer

PRÉPARATION

1. Für die Creme ungekühltes QimiQ glatt rühren.
2. Mascarpone, Milch, Löskafee, Zucker, Vanillezucker und Mandellikör dazugeben und gut verrühren.
3. Zum Schluss die geschlagene Sahne unterheben.
4. Biskotten mit einer Rum-Kaffee-Mischung benetzen und mit der Creme schichtweise in eine Schüssel geben. Mit Creme abschließen und mindestens 4 Stunden kühlen.
5. Vor dem Servieren mit Kakaopulver bestreuen.