



ERDBEERTIRAMISU IM GLAS



QimiQ AVANTAGES

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar



15



simplement

Conseils

Mit weißen Schokoladeraspeln dekorieren.

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

FÜR DIE CREME

500 g QimiQ Tiramisu

1 Citron(s), le jus

10 g

FÜR DAS ERDBEERRAGOUT

400 g Fraises, coupé en dés

150 g Sucre gélifiant

30 ml Jus d'un citron

PRÉPARATION

1. Für das Erdbeerragout: Erdbeerwürfel mit Gelierzucker und Zitronensaft mischen und kurz aufkochen. Ca. 2 Minuten köcheln lassen und danach abkühlen lassen.
2. Für die Creme: Gekühltes QimiQ Tiramisu leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
3. Vanillezucker und Zitronensaft dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
4. Erdbeerragout und Creme schichtweise in ein Glas füllen.