



# ADVENTSTIRAMISU



## QimiQ AVANTAGES

- 100 % naturelle, sans conservateurs, additifs et émulsifiants
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Préparation simple et rapide
- Réussite assurée



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

<b>250 g</b>	QimiQ Base crème, non réfrigéré
<b>250 g</b>	Fromage blanc, 20 % de matières grasses
<b>100 g</b>	Sucre
<b>2 cs</b>	Rhum
<b>1 cc</b>	Épices pour pain d'épice
<b>250 g</b>	Crème entière, fouetté
<b>200 g</b>	Spéculoos
<b>400 g</b>	de petits fruits rouges, surgelés, décongelé
	Poudre de cacao, pour parsemer

## PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Topfen, Zucker, Rum und Lebkuchengewürz dazumischen. Geschlagene Sahne vorsichtig unterheben.
2. Spekulatiuskekese mit der Creme und Beeren schichtweise in eine Schüssel geben. Mit Creme abschließen und mindestens 4 Stunden kühlen.
3. Nach belieben mit Kakaopulver bestreuen.