



# TIRAMISU



## QimiQ BENEFITS

- Kremasti okus s manje masnoća
- Proizvod od vrhnja s kojim jela uvijek uspijevaju, ne može ga se pretući
- Jednostavna i brza preiprema



15



lako

## INGREDIENTS FOR 10 PORCIJA

**250 g** QimiQ Whip, ohlađenog

**150 g** Mascarponea

**100 ml** Vrhnja sa 36% masnoće

**100 g** Sećera

**1 pakiranje** Vanilin šećera

**2 žlice** Amaretta

## SASTOJCI ZA PIŠKOTE

**30** Piškota

**200 ml** Espresso kave, mlake

**1 žlice** Sećera

**1 žlice** Amaretta

Kakaa u prahu, to dust

## METHOD

1. Lagano umutiti hladni QimiQ i pri tome paziti da se dohvati i masa s dna pakiranja.
2. Mascarpone, vrhnje, šećer, vanilin šećer i ameretto dodati u gornju smjesu i mutiti dok se ne dobije željeni volumen.
3. Dno posude prekriti piškotama. Mlaki espresso promiješati s amarettom i šećerom. Polovicom tekućine preliti piškote. Piškote prekriti kremom. Nasatvaiti slagati slojeve piškota i kreme dok se ne potroše svi sastojci.
4. Ostaviti u hladnjaku da se stisne. Prije serviranja posuti kakao prahom.
5. **Tip:** Refine the cream with a pinch of cinnamon.