



SCHWARZWÄLDER KIRSCHTIRAMISU IM GLAS



QimiQ VANTAGGI

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Keine Eier notwendig
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten (AFI)
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15



semplicement

INGREDIENTI PER 10

250 g QimiQ Classic,

60 g Mascarpone

80 g Zucchero a velo

125 Latte

500 g Ciliegie, in conserva e sgocciolate

250 Panna, 36 % di grassi,

FÜR DIE BISKOTTEN

40 Stück Biscotti savoiardi

125 Succo di ciliegia

Rum

Cannella

Fiocchi di cioccolato,

PREPARAZIONE

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Mascarpone, Staubzucker, Milch und Kirschen dazumischen.
3. Geschlagene Sahne unterheben.
4. Biskotten mit Rum-Zimt-Kirschensaft benetzen und mit der Creme schichtweise in Gläser füllen. Mit Creme abschließen und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
5. Vor dem Servieren mit Schokoladeflocken garnieren.