



TIRAMISU PRALINEN



QimiQ VANTAGGI

- Weniger Mascarpone erforderlich (AFI)
- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin (AFI)
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



semplicement

INGREDIENTI PER 50

125 g	QimiQ Classic,
1	Caffè solubile
20 g	Zucchero
50	Amaretto
100 g	Mascarpone
80 g	Cacao in polvere
300 g	Cioccolato bianco, Cacao in polvere, zum Wälzen

PREPARAZIONE

1. Löskafee und Zucker im leicht erwärmten Amaretto auflösen.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
3. Amaretto Mischung, Mascarpone und Kakaopulver dazumischen.
4. Geschmolzene Schokolade unterziehen, Masse mindestens 4 Stunden kühlen.
5. Kleine Kugeln formen und in Kakaopulver wälzen.
6. Gekühlt aufbewahren.