



BIRNEN-SCHOKOLADE-TIRAMISU



QimiQ VANTAGGI

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Sahne
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Zeit- und Ressourcenersparnis



15



semplicement

INGREDIENTI PER 10

300 g QimiQ Whip,

180 g Mascarpone

70 g Zucchero

150 Latte, 0,1% di grassi

150 g Cioccolato amaro,

10 Biscotti savoiardi,

Succo di pera

300 g Pera, in conserva e sgocciolato, in dünne Scheiben geschnitten

PREPARAZIONE

1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Mascarpone, Zucker, und Milch dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Geschmolzene Schokolade untermischen.
3. Biskottenwürfel mit Birnensaft benetzen, mit den Birnenscheiben mischen und schichtweise mit der Creme in Gläser einfüllen.