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.