



TIRAMISU AUS DEM ISI GOURMET WHIP



QimiQ VANTAGGI

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Säurestabil und gerinnt daher nicht (AFI)
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15



semplicement

INGREDIENTI PER 1

FÜR DIE CREME

100 g QimiQ Classic

100 g Mascarpone

50 Latte

50 Espresso

100 Panna, 36 % di grassi, flüssig

1 Pkg. [packerl] Zucchero vanigliato

2 Amaretto

3 Zucchero a velo

FÜR DIE BISKOTTEN

20 Biscotti savoiardi

50 Espresso

3 Rum

PREPARAZIONE

1. Für die Creme alle Zutaten mit einem Mixstab klumpenfrei mixen.
2. In den 0,5 L iSi Geourmet Whip füllen und schließen. Eine iSi Sahnekapsel aufschrauben, kräftig schütteln und im Kühlschrank ca. 30 Minuten kühlen.
3. Herausnehmen, nochmals kräftig durchschütteln.
4. Biskotten mit einer Rum-Kaffee-Mischung benetzen und mit der Creme schichtweise in eine Schüssel geben. Mit Creme abschließen und mindestens 4 Stunden kühlen.
5. Vor dem Servieren mit Kakaopulver bestäuben.