



EMMI CHAI LATTE AMARETTI TRIFLE

QimiQ VANTAGGI

- Cremige Konsistenz
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15



semplicement

INGREDIENTI PER 4

250 g QimiQ Classic,

100 Chai Latte

50 g Zucchero

1 Cannella,

100 Panna, 36 % di grassi

12 große Amarettini

40 Amaretto

PREPARAZIONE

1. Ungekühltes QimiQ glatt rühren. Emmi Chai Latte dazu giessen und mit Zucker und Zimt mischen. Sahne steif schlagen und unter die Masse ziehen. 20 Minuten kühl stellen.
2. Amaretti mit einer Gabel zerdrücken, 1/3 in 4 Cappuccino-Gläser füllen und mit je 4 TL Amaretto beträufeln. Die Hälfte der QimiQ Masse in die Gläser geben. Dasselbe wiederholen bis die Gläser schön geschichtet sind und die oberste Schicht mit Amaretti überdeckt ist.
3. Mindestens 4 Stunden kühl stellen.