



DÖRRFRÜCHTE-TIRAMISU



QimiQ VANTAGGI

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



semplicement

INGREDIENTI PER 4

250 g QimiQ Classic,

150 g Mascarpone

130 g Zucchero

8 cl Rum

Cannella

150 g Dörrfrüchte

250 ,

30 Biscotti savoiardi

200 Kaffee

100 g Speculoos,

Cacao in polvere, zum Bestreuen

PREPARAZIONE

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Mascarpone, Zucker, Rum und Zimt dazumischen.
2. Dörrfrüchte untermischen und den geschlagenen Schlagobers unterheben.
3. Den Boden einer Schüssel mit Biskotten auslegen. Einen Teil vom Kaffee darüber gießen und einen Teil der Creme darauf verteilen. So weiterarbeiten bis die Creme und die Biskotten verbraucht sind. Die oberste Schicht sollte immer Creme sein.
4. Gut durchkühlen lassen und vor dem Servieren mit Spekulatiusbrösel und Kakao bestreuen.