



ERDBEERTIRAMISU IM GLAS



QimiQ VANTAGGI

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar



15



semplicement

Suggerimenti

Mit weißen Schokoladeraspeln dekorieren.

INGREDIENTI PER 10

FÜR DIE CREME

500 g QimiQ Tiramisu

1 Limone (Limoni),

10 g

FÜR DAS ERDBEERRAGOUT

400 g Fragole,

150 g Zucchero gelificante

30 Succo di limone

PREPARAZIONE

1. Für das Erdbeerragout: Erdbeerwürfel mit Gelierzucker und Zitronensaft mischen und kurz aufkochen. Ca. 2 Minuten köcheln lassen und danach abkühlen lassen.
2. Für die Creme: Gekühltes QimiQ Tiramisu leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
3. Vanillezucker und Zitronensaft dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
4. Erdbeerragout und Creme schichtweise in ein Glas füllen.