



# ADVENTSTIRAMISU



## QimiQ VANTAGGI

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Gelingsicher



15



semplicement

## INGREDIENTI PER 6

<b>250 g</b>	QimiQ Classic,
<b>250 g</b>	Ricotta, 20 % di grassi
<b>100 g</b>	Zucchero
<b>2</b>	Rum
<b>1</b>	Spezie per panpepato
<b>250 g</b>	Panna, 36 % di grassi,
<b>200 g</b>	Speculoos
<b>400 g</b>	Frutti di bosco, surgelati, aufgetaut
	Cacao in polvere, zum Bestreuen

## PREPARAZIONE

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Topfen, Zucker, Rum und Lebkuchengewürz dazumischen. Geschlagene Sahne vorsichtig unterheben.
2. Spekulatiuskekese mit der Creme und Beeren schichtweise in eine Schüssel geben. Mit Creme abschließen und mindestens 4 Stunden kühlen.
3. Nach belieben mit Kakaopulver bestreuen.