



ERDBEERTIRAMISU IM GLAS



QimiQ BENEFITS

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



15



easy

Tips

Mit weißen Schokoladeraspeln dekorieren.

INGREDIENTS FOR 10 PORTIONS

FÜR DIE CREME

500 g QimiQ Tiramisu
1 Lemon(s), juice only
10 g

FÜR DAS ERDBEERRAGOUT

400 g Strawberries, diced
150 g Preserving sugar
30 ml Lemon juice

METHOD

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.