



# TIRAMISU-CREME AUS DEM ISI DESSERT WHIP



## QimiQ BENEFITS

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



5



easy

## INGREDIENTS FOR 1 X 0,5 L ISI DESSERT WHIP

**125 g** QimiQ Whip Coffee

**100 g** Mascarpone

**125 ml** Whipping cream 36% fat

**2 cl** Amaretto

**60 g** Powdered sugar

## METHOD

1. Alle Zutaten zusammen in einem Messbecher mit einem Stabmixer fein mixen.
2. In den 0,5 L iSi Dessert Whip durch iSi Trichter & Sieb füllen. Eine iSi Sahnekapsel "Professional Charger" aufschrauben und zu Beginn 3 bis 4 mal schütteln. Sollte es zu flüssig sein, bei Bedarf nachschütteln.
3. Auf Teller oder in Gläser dressieren und beliebig dekorieren.