



QimiQ Tiramisu

Portionen à 100 ml

17

Aufschlagvolumen

1:1,7

Aufschlagvolumen, dadurch
**besserer
Portionspreis**

Geschmacksvariationen
und verbesserte
Ergiebigkeit

**Zugabe von
Fruchtpüree usw.
möglich**

herkömmliches Tiramisu

Portionen à 100 ml

10

Aufschlagvolumen

1:1

kein Aufschlagvolumen,
dadurch
**weniger
Portionen pro
Liter**

keine
Geschmacksvariationen
und Ergiebigkeit
**keine Zugabe von
Fruchtpüree usw.
möglich**

QimiQ[®] TIRAMISU



**italienischer
Mascarpone**
italian mascarpone

**TORTEN &
SCHNITTEN
TELLER- & GLÄSER-
DESSERTS
ESPUMAS & PARFAITS
TIEFKÜHLSTABIL**



REZEPTE & VIDEOS
RECIPES & VIDEOS

WEITERE INFOS & REZEPTIDEEN:
FURTHER INFORMATION & RECIPES:

QimiQ.com @/office@QimiQ.com f/QimiQWorld

TIRAMISUCREME ZUM AUFSCHLAGEN
TIRAMISU CREAM FOR WHIPPING



SCHOKOLADENTIRAMISU MIT ESPRESSO-SCHOKOLADEN-SAUCE



PORTIONEN

8–10



SCHWIERIGKEITSGRAD

leicht



MINUTEN

15

FÜR DIE CREME

500 g QimiQ Tiramisu, gekühlt
75 g dunkle Schokolade, geschmolzen

FÜR DIE BISKOTTEN

200 g Biskotten
250 ml Espresso

WEITERS

Kakaopulver, zum Bestäuben

ESPRESSO-SCHOKOLADEN-SAUCE

200 ml Espresso
40 g Staubzucker
50 g Amaretto
10 g Kakaopulver
100 g Bitterschokolade, geschmolzen

1. Für die Creme: Gekühltes QimiQ Tiramisu (ca. 5–6 °C) in der Rührmaschine oder mit einem Mixer auf höchster Stufe ca. 2 Minuten aufschlagen. Geschmolzene Schokolade unterziehen.
2. Die Biskotten mit dem Espresso beträufeln und abwechselnd mit der Creme anrichten.
3. Für die Espresso-Schokoladen-Sauce: Espresso mit Staubzucker und Amaretto erhitzen und auf die Hälfte einkochen. Kakaopulver und geschmolzene Bitterschokolade dazugeben und glatt rühren.
4. Vor dem Servieren Tiramisu mit Kakaopulver bestäuben und Sauce begeben.



HIMBEER-ZITRONEN-TIRAMISU



PORTIONEN

8–10



SCHWIERIGKEITSGRAD

leicht



MINUTEN

15

FÜR DIE CREME

500 g QimiQ Tiramisu, gekühlt
50 g Limoncello
25 g Zitronensaft
3 g Zitronenabrieb
25 g Bourbonvanille-zucker

FÜR DIE BISKOTTEN

200 g Biskotten
250 ml Himbeerpüree
Zitronensaft

WEITERS

Himbeerpulver, zum Bestäuben

1. Für die Creme: Gekühltes QimiQ Tiramisu (ca. 5–6 °C) in der Rührmaschine oder mit einem Mixer leicht aufschlagen.
2. Restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Den Boden einer Schüssel mit Biskotten auslegen. Himbeerpüree mit Zitronensaft vermischen. Die Biskotten damit beträufeln und mit einem Teil der Creme bedecken. So weiterschichten, bis die Biskotten, das Himbeerpüree und die Creme verbraucht sind.
4. Ca. 30 Minuten kühlen (bei 5–6 °C). Vor dem Servieren mit Himbeerpulver bestäuben.

