

Tiramisu mit Qimiq

Rezept für 10 Portionen
Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	250 g
Mascarpone	250 g
Feinkristallzucker	80 g
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Pkg.
Biskotten / Löffelbiscuit	40 Stk.
Kakaopulver	Etwas / nach Bedarf
Qimiq	250 g
Vollmilch	125 ml
Gekochter Kaffee	125 ml
Brauner Rum	6 Esslöffel
Instantkaffee	1 Esslöffel

Zubereitung:

Für die Creme QimiQ mit einem Schneebesen in einer Schüssel glattrühren. Dann Mascarpone, Milch, das Instantkaffeepulver (Nescafe), Kristallzucker und Vanillezucker dazugeben und gut vermengen. Abschließend das geschlagene Obers unterheben.

Den gekochten Kaffee in einem Suppenteller mit dem Rum vermischen. Darin die Biskotten kurz auf einer Seite eintauchen und als unterste Schicht eine Form damit auslegen (mit der eingetauchten Seite nach oben).

Dann eine Schicht Creme darauf verteilen und wieder eine Schicht Biskotten (diesmal beide Seiten eintauchen) usw. Mit der Creme abschließen und im Kühlschrank 3-4 Stunden durchziehen lassen. Vor dem Servieren mit Kakaopulver bestreuen.

Gutes Gelingen!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1080-Tiramisu-mit-Qimiq.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at