

Kirsch-Tiramisu

Eine Sünde wäre es nur, es nicht zu essen

Für ein gutes Gelingen wird benötigt:

- ✓ 20 dag Sauerkirschen aus dem Glas
- ✓ 180 ml QimiQ Vanille
- ✓ 1/8 l starker Kaffee gut gekühlt
- ✓ 45 dg Mascarpone
- ✓ ca. 10 dag Biskotten
- ✓ Puderzucker, Kakaopulver
- ✓ Amaretto

Einfach und rasch zubereitet:

Die Kirschen abtropfen lassen und ca. 50 ml des Saftes beiseite geben. Kirschen auf einen Teller geben und mit Amaretto marinieren.

Den Mascarpone mit dem Puderzucker verrühren. QimiQ unter den Mascarpone heben.

Den Boden einer eckigen Form (ca. 25 x 15 cm) mit einem Drittel der Biskotten auslegen und mit Kaffee und Kirschsafte beträufeln. Dann mit einem Drittel der Kirschen belegen und mit einem Drittel der Mascarponecreme abdecken.

Wieder mit den Biskotten beginnen und noch zwei Lagen aufsetzen. Ganz oben ist in jedem Fall Mascarponecreme (also gut einteilen oder mehr vorbereiten). Die Form mit Klarsichfolie abdecken und im Kühlschrank sehr gut durchkühlen.

Vor dem Servieren mit Kakaopulver bestreuen.

Tipp:

QimiQ Vanille, die erste Sahne-Basis für die schnelle, süße Küche, macht Süßspeisen leichter. Bei der Verwendung von QimiQ Vanille sparen sie bis zu 80 % Fett und Cholesterin.

QimiQ Vanille sorgt als erste Sahne-Basis mit nur 15 % Fett und natürlichem Vanilleextrakt für einen gesünderen Genuss bei gleichzeitig besserem Geschmack.