

QimiQ

Professional

Tiramisu mit Kastanienpüree

Dessert

Süße Gerichte



ZUBEREITUNG

QimiQ glatt rühren. Zwei Drittel des aufgetauten Kastanienreises, Mascarpone, Zucker, Vanillinzucker, Rum und Milch dazugeben und gut vermischen. Zum Schluss das geschlagene Obers unterheben. Einen rechteckigen **PYREX** Behälter mit Biskotten auslegen, mit der Kaffeemischung beträufeln und einen Teil der Kastaniencreme darauf verteilen. Eine weitere Schicht Biskotten darauf legen, mit Kaffee beträufeln und wieder Kastaniencreme darauf verteilen. Mit Creme abschließen und kalt stellen. Vor dem Servieren den restlichen Kastanienreis über das Tiramisu verteilen und mit Schokoladenpulver bestreuen.

ZUTATEN

300 g Kastanienreis

250 g QimiQ

200 g Mascarpone

80 g Zucker

1 Pkg. Vanillinzucker

3 EL Rum

100 ml Milch

100 ml Schlagobers

200 ml kalter Kaffee

40 Stk. Manner Biskotten

Schokoladenpulver