



italienischer
Mascarpone

Die besten QimiQ Tiramisu Rezepte



Magic Moments mit QimiQ

Ein Stück Amore für Zuhause? Mit unserem QimiQ Tiramisu hast du in nur 3 Schritten La Dolce Vita auf dem Teller (oder im Glas)! Unsere QimiQ Tiramisu-Creme ist mit italienischer Mascarpone zubereitet und schmeckt vollmundig und köstlich. Einfach aufschlagen, die Biskotten in Kaffee tunken und schichten – so leicht gelingt es. Wir haben für euch noch lässige Abwandlungen kreiert, damit ihr eure Liebsten verwöhnen könnt. Erlebe deinen QimiQ Magic Moment in der Küche! *Dein QimiQ Team*

Was ist QimiQ ?



1 QimiQ ist die erste natürliche Sahne-Basis mit nur 15 % Fett.



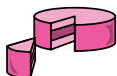
2 Es besteht zu 99 % aus heimischer Milch und 1 % Rindergelatine.



3 Es kann für die kalte Küche (z. B. Panna cotta).



4 ... für die warme Küche (z. B. Suppe).



5 ... für die süße Küche (z. B. Kuchen).

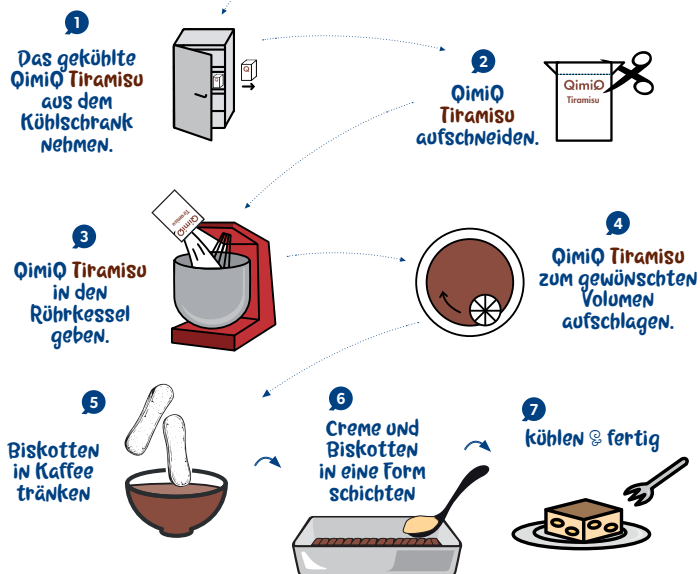


6 ... und die pikante Küche (z. B. Sandwich) verwendet werden.



7 Mit QimiQ gelingt es immer!

Wie verwende ich QimiQ Tiramisu?





La Dolce Vita!

Die QimiQ Tiramisu-Creme ist ein Alleskönner mit Gelinggarantie.
Das Sahneprodukt kann nicht überschlagen werden und ist absolut einfach in der Anwendung.
So macht Backen richtig Spaß! Die klassische italienische Geschmacksrichtung
ist vielseitig und eignet sich für unzählige Kreationen.

Inhalt

- 2 Editorial
- 3 Was ist QimiQ? Wie verwende ich QimiQ Tiramisu?
- 6 KLASSISCHES TIRAMISU
- 8 HIMBEER-ZITRONEN-TIRAMISU
- 9 STEIRISCHES APFELTIRAMISU
- 11 SCHOKOLADENTIRAMISU MIT ESPRESSO-SCHOKOLADEN-SAUCE
- 12 ERDBEERTIRAMISU IM GLAS
- 13 SCHOKOLADEN-ORANGEN-TIRAMISU
- 14 MARONITIRAMISU IM GLAS
- 15 QimiQ-Shop





KLASSISCHES TIRAMISU



PORTIONEN

8



SCHWIERIGKEITSGRAD

leicht



MINUTEN

15



Tipp: Creme mit einer Prise Zimt verfeinern.

500 g QimiQ Tiramisu, gekühlt
200 g Biskotten
250 ml Espresso
15 g Zucker
2 cl Amaretto

1. Gekühltes QimiQ Tiramisu (ca. 5–6 °C) in der Rührmaschine oder mit einem Mixer auf höchster Stufe ca. 2 Minuten aufschlagen.
2. Den Boden einer Schüssel mit Biskotten auslegen. Lauwarmen Espresso mit Zucker und Amaretto mischen. Die Biskotten damit beträufeln und mit einem Teil der Creme bedecken. So weiterschichten, bis die Creme und die Biskotten verbraucht sind. Die oberste Schicht sollte immer Creme sein.
3. Ca. 30 Minuten kühlen (bei 5–6 °C). Vor dem Servieren mit Kakaopulver bestreuen.





Tipp: Für eine alkoholfreie Variante Limoncello mit Zitronenmarmelade ersetzen.

HIMBEER-ZITRONEN-TIRAMISU

8



PORTIONEN

8



SCHWIERIGKEITSGRAD

leicht



MINUTEN

15

FÜR DIE CREME

500 g QimiQ Tiramisu, gekühlt
50 g Limoncello
25 g Zitronensaft
3 g Zitronenabrieb
25 g Bourbon Vanillezucker

FÜR DIE BISKOTTEN

200 g Biskotten/
Löffelbiskuits
250 ml Himbeerpüree
Zitronensaft

WEITERS

Himbeerpulver

1. 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. Die oberste Schicht sollte immer Creme sein.
4. Ca. 30 Minuten kühlen (bei 5 – 6 °C). Vor dem Servieren mit Himbeerpulver bestäuben.

STEIRISCHES APFELTIRAMISU



PORTIONEN

8



SCHWIERIGKEITSGRAD

leicht



MINUTEN

15

FÜR DIE APFELCREME

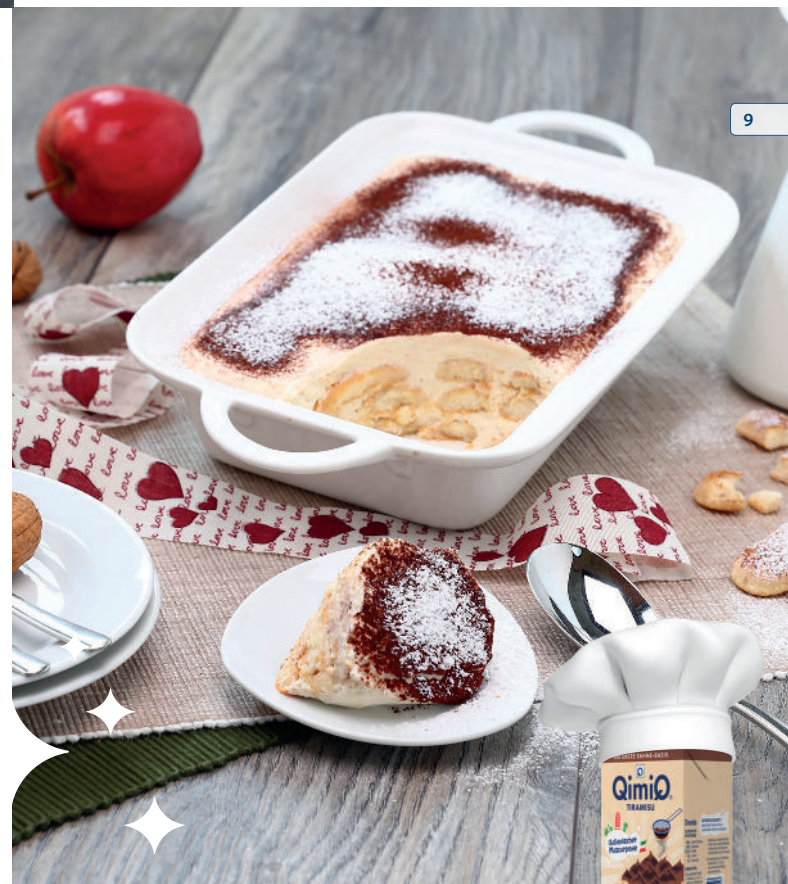
500 g QimiQ Tiramisu, gekühlt
180 g Apfelmus
1 TL Zitronensaft
0,5 TL Zimt

FÜR DIE BISKOTTEN

30 Biskotten/Löffelbiskuits
200 ml Milch, lauwarm
20 g Kakaopulver,
zum Bestäuben

1. Gekühltes QimiQ Tiramisu (ca. 5 – 6 °C) in der Rührmaschine oder mit einem Mixer leicht aufschlagen.
2. Apfelmus, Zitronensaft und Zimt dazumischen und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Den Boden einer Schüssel mit Biskotten auslegen. Mit der lauwarmen Milch beträufeln. Biskotten mit einem Teil der Creme bedecken und so weiterarbeiten, bis die Creme und die Biskotten verbraucht sind. Die oberste Schicht sollte immer Creme sein.
4. Ca. 30 Minuten kühlen (bei 5 – 6 °C). Vor dem Servieren mit Kakaopulver bestäuben.

Tipp: Kleine Apfelwürfel unter die Creme mischen.



9





Magic Moment

... wenn du cremigen Genuss
bei weniger Fett genießt.

SCHOKOLADENTIRAMISU MIT ESPRESSO-SCHOKOLADEN-SAUCE

11



PORTIONEN

8



SCHWIERIGKEITSGRAD

leicht



MINUTEN

15



ZUTATEN

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

FÜR DIE BISKOTTEN

200 g Biskotten/Löffelbiskuits
250 ml Espresso

WEITERS

Kakaopulver

ESPRESSO-SCHOKOLADEN-SAUCE

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

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. Den Boden einer Schüssel mit Biskotten auslegen. Die Biskotten mit lauwarmen Espresso beträufeln und mit einem Teil der Creme bedecken. So weiterschichten, bis die Biskotten, der Espresso und die Creme verbraucht sind. Die oberste Schicht sollte immer Creme sein.
3. Ca. 30 Minuten kühlen (bei 5 – 6 °C). Vor dem Servieren mit Kakaopulver bestäuben.
4. Für die Espresso-Schokoladen-Sauce: Espresso mit Staubzucker und Amaretto auf die Hälfte reduzieren. Kakaopulver und Bitterschokolade dazugeben und glatt rühren.





Tipp: Mit weißen Schokoladeraspeln dekorieren.

ERDBEERTIRAMISU IM GLAS

12



PORTIONEN

10



SCHWIERIGKEITSGRAD

leicht



MINUTEN

15

FÜR DIE CREME

500 g QimiQ Tiramisu, gekühlt
1 Zitrone, Saft davon
10 g Bourbon Vanillezucker

FÜR DAS ERDBEERRAGOUT

400 g Erdbeeren, gewürfelt
150 g Gelierzucker
30 ml Zitronensaft

1. Für das Erdbeerragout: Erdbeerwürfel mit Gelierzucker und Zitronensaft vermischen und kurz aufkochen. Ca. 2 Minuten köcheln lassen und danach abkühlen lassen.
2. Für die Creme: Gekühltes QimiQ Tiramisu (ca. 5 – 6 °C) in der Rührmaschine oder mit einem Mixer leicht aufschlagen.
3. Vanillezucker und Zitronensaft dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
4. Erdbeerragout und Creme schichtweise in ein Glas füllen.

SCHOKOLADEN-ORANGEN-TIRAMISU

13



PORTIONEN

8



SCHWIERIGKEITSGRAD

leicht



MINUTEN

20

FÜR DIE APFELCREME

500 g QimiQ Tiramisu, gekühlt
1 Orange, fein geriebene Schale
80 g Schokolade, geschmolzen

FÜR DIE BISKOTTEN

30 Biskotten/Löffelbiskuits
200 ml Milch
1 EL Rum
Kakaopulver, zum Bestäuben

1. Für die Creme: Gekühltes QimiQ Tiramisu (ca. 5 – 6 °C) mit Orangenschale in der Rührmaschine oder mit einem Mixer auf höchster Stufe ca. 2 Minuten aufschlagen.
2. In die Hälfte der Creme die geschmolzene Schokolade unterziehen.
3. Den Boden einer Schüssel mit Biskotten auslegen. Milch mit Rum vermischen und die Biskotten damit beträufeln. Abwechselnd die helle und dunkle Creme auf die Biskotten dressieren. So weiterarbeiten, bis die helle und dunkle Creme und die Biskotten verbraucht sind. Die oberste Schicht sollte immer Creme sein.
4. Ca. 30 Minuten kühlen (bei 5 – 6 °C) lassen und vor dem Servieren mit Kakaopulver bestäuben.



MARONITIRAMISU IM GLAS



PORTIONEN

10



SCHWIERIGKEITSGRAD

leicht



MINUTEN

15

500 g QimiQ Tiramisu,
gekühlt
500 g Kastanienreis /
Maronipüree
4 cl Kirschwasser
100 ml Milch

FÜR DIE BISKOTTEN
24 Biskotten/
Löffelbiskuits
200 ml Espresso
40 g Kakaopulver

1. Gekühltes QimiQ Tiramisu (ca. 5 – 6 °C) in der Rührmaschine oder mit einem Mixer leicht aufschlagen. Maronipüree, Kirschwasser und Milch dazumischen und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
2. Die Biskotten dritteln und einzeln in den Kaffee tauchen.
3. Biskotten und Creme abwechselnd in Gläser füllen. Die oberste Schicht sollte immer Creme sein. Ca. 30 Minuten kühlen (bei 5 – 6 °C).
4. Vor dem Servieren mit Kakaopulver bestäuben.

QimiQ Tiramisu

jetzt
bestellen
€12⁹⁰
exkl. Versand

jetzt
bestellen
€12⁹⁰
exkl. Versand



Erlebe deinen

Magic Moment

mit den Küchenbegleitern
von QimiQ





Bestelle einfach unter
der kostenlosen Hotline
AT: 0800 22 0800, DE: 0800 022 0800
oder auf **www.QimiQ.com**

Melde dich noch heute auf
www.QimiQ.com
zum kostenlosen Rezept-Newsletter an!



QimiQ Handels GmbH
Lettlweg 5 • 5322 Hof bei Salzburg • Austria
T +43(0) 6229 / 34 83-0 • F +43(0) 6229 / 34 83-30
office@QimiQ.com

www.QimiQ.com

Folge uns auf:

f /QimiQWorld  /MyQimiQChef

09/2023

www.QimiQ.com