

## Tiramisu mit Caffè-Croccante Glace



### Rezept für 10 Portionen

#### Zutaten

---

##### Crème:

250 g QimiQ Classic, ungekühlt  
125 g Emmi Mascarpone  
125 g Emmi Milch  
80 g Zucker  
250 g Emmi Vollrahm

200 g kalter Espresso  
20 g Zucker  
20 g Amaretto

10 Stk Löffelbiskuit

10 Stk Kugel Emmi Glace Creazione Caffè-Croccante

## **Zubereitung**

---

1. QimiQ Classic, Emmi Mascarpone, Emmi Milch und Zucker cremig schlagen.
2. Geschlagenen Emmi Vollrahm darunterheben.
3. Alle Zutaten mischen. Die Löffelbiskuit damit tränken und in das Glas legen.
4. Die Creme oben drauf dressieren und mit Kakaopulver bestäuben.

### **Tipp:**

Orangenfilets passen gut ins Tiramisu