



Hans Mandl
Haubenkoch &
QimiQ Mitbegründer

Tiramisu mit weniger Fett und ohne Eier

Liebe
LeserInnen,

eines der
populärsten
Desserts ist
Tiramisu. Auch

im Sommer. Leider verträgt sich das bisher nur selten mit der gewünschten Bikinifigur. Mit QimiQ ist das erfreulicherweise anders. Wenn Sie für Ihr Tiramisu QimiQ verwenden, können Sie einen Großteil des Mascarpone ersetzen und so eine Menge Kalorien sparen. Und das ohne auf den cremigen Geschmack eines klassischen Tiramisus zu verzichten. Dazu kommt, dass das Tiramisu länger frisch bleibt, weil sich keine Flüssigkeit absetzt und – das wird vor allem schwan-

gere Frauen freuen – weil man die rohen Eier komplett weglassen kann! Da spart man auch am Cholesterin... Auch bei der Zubereitung gibt es einen wesentlichen Vorteil: Sie ersparen sich das „Biskotten tunken“. Mit der Creme aus QimiQ ist es möglich, die Biskotten direkt in der Creme z.B. mit einem Pinsel zu benetzen. Die überflüssige Flüssigkeit wird von der Creme aufgenommen. Einfacher und schneller geht's nicht.

Das Rezept für das QimiQ Tiramisu finden Sie auf www.qimiq.com.

Oder Sie rufen uns einfach an:

0800 22 0800

Gutes Gelingen

wünscht Hans Mandl.



Kostenlose Serviceline: 0800 22 0800