



## Tiramisu-Nockerl – Tiramisu mal anders!

### Zutaten

1 Pkg. QimiQ Classic Vanille (gekühlt)  
1 Pkg. QimiQ Whip (gekühlt)  
80g Staubzucker  
50ml Kaffee (ausgekühlt)  
2EL Amaretto  
Biskotten  
Kahlua zum Garnieren  
Kakaopulver zum Garnieren

Kaffee für die Biskotten

### Zubereitung

Als erstes gilt es QimiQ Whip aufzuschlagen und QimiQ Classic Vanille glatt zu rühren. Du kannst beides in eine Schüssel geben und gemeinsam aufschlagen. Ich mache es hier getrennt, da ich noch einige Zutaten hinzugebe.

Zum glatt gerührten QimiQ Classic Vanille gibst du den Staubzucker, den Amaretto und 50ml Kaffee dazu. Rühre alles nochmal gut durch.

Nun hebst du das aufgeschlagene QimiQ Whip mit einer Teigspachtel unter die Vanille Creme.

Gib diese anschließend in einen Becher und stelle ihn für einige Stunden zugedeckt in den Kühlschrank.

Nimm dir jetzt einige Biskotten, bereite frischen Kaffee zu und bestreiche die Biskotten mit dem Kaffee. Lass diese etwas ziehen.

Nun forme mit 2 Löffeln Nockerl aus der Tiramisu-Creme und platziere diese auf den Biskotten.

Mit Kahlua oder Kakaopulver garnieren und genießen.

Weitere tolle Rezepte findest du hier:



[www.martins-web.at/  
kochen-und-backen/](http://www.martins-web.at/kochen-und-backen/)

### Homepage:

[www.martins-web.at](http://www.martins-web.at)

### Instagram:

[@martins\\_web\\_at](https://www.instagram.com/martins_web_at)

### Facebook:

[martinswebat](https://www.facebook.com/martinswebat)

### Pinterest:

[martinswebat](https://www.pinterest.com/martinswebat)