

Süßes und...

**QimiQ.**

Die natürliche Basis  
für die schnelle Küche

... P i k a n t e s

### Luftiges Schokomousse

Für 4 Personen  
Zubereitungszeit: 3 Min.

1/4 l QimiQ, 100 g Schokolade, 1/4 l Schlagrahm, ev. 1 TL Rum und Zucker.

QimiQ glattrühren. Geschmolzene Schokolade sowie die restlichen Zutaten begeben, gut vermischen und den geschlagenen Rahm unterziehen. Im Kühlschrank fest werden lassen.

**Tipp:** Lässt man den geschlagenen Rahm weg und gibt dafür 3-4 EL Milch bei, erhält man einen cremigen Schokopudding.

**Vorteil: Keine Gelatine und keine Eier mehr erforderlich!**

### Jogurt - Fruchtcreme

Für 4 Personen  
Zubereitungszeit: 2 Min.

1/4 l QimiQ,  
180g Magerjogurt,  
Saft von 1-2 Zitronen,  
3-4 EL Puderzucker,  
250 g Früchte nach Saison,  
1/2 dl Schlagrahm.

QimiQ glattrühren. Jogurt, Puderzucker und Zitronensaft begeben, Rahm unterziehen und sofort servieren.

**Vorteil: Zitronensaft läßt QimiQ nicht gerinnen.**

### Tiramisu

Für 4 Personen  
Zubereitungszeit: 10 Min.

**Creme:**

1/4 l QimiQ, 100 g Mascarpone,  
60 g Zucker, 1 dl Milch,  
1 EL Amaretto oder Espresso-  
liqueur, 1 dl Schlagrahm.

**Kaffee-Lösung:**

1 dl Wasser, 1 EL löslicher Kaffee,  
4 EL Amaretto oder Espresso-  
liqueur, 1 TL Zucker.

10-15 Stk. Löffelbiskuits  
(je nach Grösse), Kakaopulver.

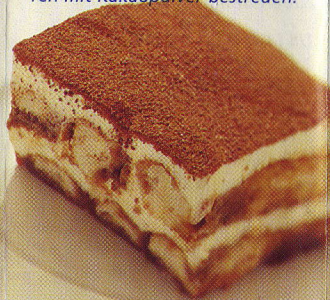
**Creme:**

QimiQ glattrühren. Mascarpone,  
Milch, Zucker und Amaretto be-  
geben, 1 Min. mit dem Mixer auf-  
schlagen, den geschlagenen Rahm  
unterziehen.

**Kaffee-Lösung:**

Löslichen Kaffee in Wasser auflö-  
sen, mit Amaretto und Zucker  
verrühren.

Die Löffelbiskuits in der Kaffee-  
Lösung kurz wenden, abwech-  
selnd mit der Creme in eine Form  
schichten, mit Creme abschlies-  
sen. Kühl stellen. Vor dem servie-  
ren mit Kakaopulver bestreuen.



### Quarktorte

Für 12 Personen  
Zubereitungszeit: 10 Min.

1 Biskuitboden, 3/4 l QimiQ,  
250 g Magerquark,  
200 g pürierte Früchte nach  
Saison, 7-9 EL Puderzucker,  
1 Beutel Vanillezucker,  
4-5 EL Zitronensaft,  
1/4 l Schlagrahm, geschlagen

QimiQ glattrühren, alle Zutaten  
ausser dem Rahm begeben, gut  
verrühren, den Rahm unterzie-  
hen. Tortenring um den Biskuit-  
boden legen, mit Früchten bele-  
gen, die Creme darauf verteilen  
und im Kühlschrank fest werden  
lassen. Nach Belieben dekorieren.

**Vorteil: Keine Gelatine  
mehr erforderlich!**