



Zimt-Mascarpone-Dessert

Saison	Ganzes Jahr	Anzahl Personen	8
Zubereitungszeit	20 Minuten	Art des Menüs	Dessert
Kühl stellen	mindestens 4 Stunden		

Sirup

100	ml	Wasser	Wasser und Zucker für den Sirup aufkochen und vom Herd nehmen. Zimtstange dazugeben und ca. eine Stunde ziehen lassen.
70	g	Zucker	
1	kleine	Zimtstange	

Crème

150	g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt	QimiQ glatt rühren. Zimtstange entfernen, Sirup und Mascarpone zum QimiQ geben und cremig rühren.
100	g	Mascarpone	
2		Eiweiss	Eiweiss mit Zucker zu Schnee schlagen und unter die Masse heben. Masse in eine Schüssel füllen und mit Frischhaltefolie zugedeckt mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht). Mit einem Esslöffel (oder einem Eisportionierer) abstechen und nach Belieben mit wenig Zimt dekorieren.
50	g	Zucker	

Autor/Quelle: QimiQ, ein Produkt der Emmi AG

Weitere gluschtige Rezepte finden Sie auf <https://www.landfrauen.ch/ernaehrung/rezepte/>

