



BRATAPFELMOUSSE



QimiQ VORTEILE

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Rahm
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

250 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

200 g Äpfel, entkernt, grob geschnitten

30 g Zucker

30 g Butter

20 g Haselnüsse

Zimt

10 ml Zitronensaft

1 Vanilleschote(n), Mark davon

ZUBEREITUNG

1. Äpfel, Zucker, Butter und Haselnüsse im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Ober- und Unterhitze) ca. 15 Minuten backen.
2. Herausnehmen, aufmixen und auskühlen lassen.
3. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird. Bratapfelpüree und Gewürze dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
4. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.