



# 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 4 PORTIONEN

**125 g** QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

**100 g** Äpfel, entkernt, grob geschnitten

**1 EL** Zucker

**20 g** Butter

**10 g** Haselnüsse

Zimt

**5 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.