



APFEL-LEBKUCHEN-TIRAMISU



QimiQ VORTEILE

- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Alkohol und Säurestabil, QimiQ ist nicht überschlagbar
- Voller Geschmack bei weniger Fett



leicht

Tipps

Mit Amaretto und gerösteten Mandeln veredeln.

ZUTATEN FÜR 12 PORTION

250 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

350 g Mascarpone

60 g Honig

10 ml Zitronensaft

1 g Zimt, gemahlen

20 ml Rum

8 Vanillezucker

500 g Apfel, gewürfelt

40 g Honig

300 g Lebkuchen

100 g Dunkle Schokolade, geraspelt

ZUBEREITUNG

1. Gekühlte QimiQ Whip Konditorcreme in der Rührmaschine glattrühren.
2. Mascarpone, Honig, Zimt, Rum, Vanillezucker und Zitronensaft dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Apfelwürfel mit Honig in einer beschichteten Pfanne bissfest dünsten.
4. Die fertige Creme abwechselnd mit Lebkuchen und Äpfeln in Gläser füllen und mit Schokoladeraspeln dekorieren.