



APFEL-ZIMT-CREME



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
- Zeit- und Ressourcenersparnis



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

200 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

200 g Konditorcreme [Crème pâtissière], gekühlt

200 g Apfelmus, Konserve

70 g Zucker

10 ml Zitronensaft

Zimt

ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Pudding, Apfelmus, Zucker, Zitronensaft und Zimt dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Portionieren, garnieren und einkühlen.