



CRÈME VOM GRÜNEN APFEL



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Vermindert Verfärbungen



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

200 g Äpfel, säuerlich, entkernt

140 g Zucker

25 ml Zitronensaft

250 ml Vollrahm, geschlagen

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic, Äpfel, Zucker und Zitronensaft pürieren.
2. Geschlagenen Rahm unterheben. In Gläser füllen und servieren.