



LUFTIGE ZIMTCREME MIT APFEL UND MERINGUE



QimiQ AVANTAGES

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

100 g Compote de pommes

60 g Sucre

1 Msp. Cannelle

150 ml Crème fouettée 36 % graisse

1 TL Rhum

100 g Meringue/Baiser

1 Pomme(s), coupé en petits dés

PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Apfelmus, Zucker und Zimt dazumischen.
2. Meringue in kleine Stücke brechen. Schichtweise Meringue, Creme und Apfelwürfel in Gläser füllen. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
3. Nach Belieben dekorieren und servieren.