



STEIRISCHES APFELTIRAMISU



QimiQ AVANTAGES

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Apfelgeschmack
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



Tipps

Kleine Apfelwürfel unter die Creme mischen.

INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

FÜR DIE APFELCREME

- 250 g** , réfrigéré
- 150 g** Mascarpone
- 200 g** Compote de pommes
- 20 g** Sucre
- 0.5 TL** Cannelle
- 2 cs** Rhum

FÜR DIE BISKOTTEN

- 30** Biscuits à la cuillère
- 200 ml** Lait
- 30 g** Sucre
- 20 g** Poudre de cacao, pour saupoudrer

PRÉPARATION

1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Mascarpone, Apfelmus, Zucker, Zimt und Rum dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Den Boden einer Schüssel mit Biskotten auslegen. Milch und Zucker mischen und die Hälfte davon über die Biskotten gießen. Biskotten mit einem Teil der Creme bedecken und so weiterarbeiten bis die Creme und die Biskotten verbraucht sind. Die oberste Schicht sollte immer Creme sein.
4. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen und vor dem Servieren mit Kakaopulver bestäuben.