



APFEL-LEBKUCHEN-TIRAMISU



QimiQ AVANTAGES

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



Tipps

Mit Amaretto und gerösteten Mandeln veredeln.

INGRÉDIENTS POUR 12 PORTION

250 g	, réfrigéré
350 g	Mascarpone
60 g	Miel
10 ml	Jus d'un citron
1 g	Cannelle, moulues
20 ml	Rhum
8	Sucre vanillé
500 g	Pomme(s), coupé en dés
40 g	Miel
300 g	Lebkuchen
100 g	, geraspelt

PRÉPARATION

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.