



STEIRISCHES APFELTIRAMISU



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

Tipps

Kleine Apfelwürfel unter die Creme mischen.

ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN

FÜR DIE APFELCREME

500 QimiQ Tiramisu, gekühlt

180 g Apfelmus, Konserve

0.5 TL Zimt

1 TL Zitronensaft

FÜR DIE BISKOTTEN

30 Biskotten/Löffelbiskuits

200 ml Milch, lauwarm

20 g Kakaopulver, zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

1. Gekühltes QimiQ Tiramisu in der Rührmaschine aufschlagen.
2. Apfelmus, Zitronensaft und Zimt dazumischen und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Den Boden einer Schüssel mit Biskotten auslegen. Mit der lauwarmen Milch beträufeln. 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 30 Minuten gut durchkühlen lassen und vor dem Servieren mit Kakaopulver bestäuben.