ZIMT-CREME DE BEURRE AUF BIRNENKOMPOTT

QimiQ VORTEILE

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Sahne
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Cremige Konsistenz mit vollem Frischkäsegeschmack

15 | leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DAS BIRNENKOMPOTT

60 g	QimiQ Sahne-Basis
400 ml	Weißwein
3 g	Zimtrinde
3 g	Kardamom
7 g	Sternanis
15 g	Vanilleschote(n)
2 g	Thymian, gehackt
30 g	Zucker
30 g	Birnenkonzentrat
450 g	Birne(n), gewürfelt

FÜR DIE ZIMT CREME DE BEURRE

340 g	QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
60 g	Butter, geschmolzen
100 g	Fruchtpüree Birne
80 g	Zucker
2 g	Vanillemark
1 g	Zimt, gemahlen

ZUBEREITUNG

1. Für das Birnenkompott: Kräuter und Gewürze in Weißwein köcheln lassen.
2. QimiQ Saucenbasis und Birnenkonzentrat dazugeben.
3. Birnenwürfel hinzufügen und weich kochen. Auskühlen lassen.
4. Für die Zimt-Creme de Beurre: Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
5. Geschmolzene Butter langsam einrühren.
6. Restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Creme in einen Spritzbeutel füllen.
7. Birnenkompott auf Tellern anrichten. Creme de Beurre darauf dressieren und servieren.