



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 6 PORTIONEN

FÜR DIE APFELCREME

250 g	QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
150 g	Mascarpone
200 g	Apfelmus
20 g	Zucker
0.5 TL	Zimt
2 EL	Rum

FÜR DIE BISKOTTEN

30	Biskotten/Löffelbiskuits
200 ml	Milch
30 g	Zucker
20 g	Kakaopulver, zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

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.