

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 2
Kesselboden erreicht wird.
Mascarpone, Apfelmus, Zucker, Zimt und Rum dazugeben und bis zum 3
gewünschten Volumen aufschlagen.
Den Boden einer Schüssel mit Biskotten auslegen. Milch und Zucker mischen und 4
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.

Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen und vor dem Servieren mit
Kakaopulver bestäuben.