



APFELCREME-CALVADOS-BECHERKUCHEN

QimiQ VORTEILE



20



leicht

Tipps

Anstelle von Biskuit könnte man auch Löffelbiskuit nehmen.

ZUTATEN FÜR 28 PORTIONEN

| | |
|-----------------|-----------------------------------|
| 1 kg | QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt |
| 300 g | Zucker |
| 700 g | Milch, 0.1 % Fett |
| 300 g | Apfelpüree (Boiron) |
| 20 ml | Calvados |
| 150 g | Nusskrokant |
| 1 kg | Apfelspalten |
| 28 Stück | Kleine Biskuitböden 5-6 cm |
| 250 ml | Apfelsaft |

ZUBEREITUNG

1. Kalte QimiQ Whip Konditorcreme mit Zucker in der Anschlagmaschine schaumig rühren. Milch, Apfelpüree, Calvados und Krokantbrösel zugeben und 2 Minuten bei höchster Stufe aufschlagen.
2. Den Boden vom Becher oder Glas mit Apfelspalten belegen.
3. Mit ca.1 cm Creme bedecken.
4. Biskuitboden mit Apfelsaft befeuchten und auf die Creme legen.
5. Die zweite Schicht Creme und Apfelspalten darüber geben.
6. Mit Krokant bestreuen.