



CREME VOM GRÜNEN APFEL



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Säurestabil und gerinnt daher nicht (AFI)
- Vermindert Verfärbungen (AFI)



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g QimiQ Classic, ungekühlt

200 g Äpfel, säuerlich, entkernt

140 g Zucker

25 ml Zitronensaft

250 ml Sahne 36 % Fett, geschlagen

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic, Äpfel, Zucker und Zitronensaft pürieren.
2. Geschlagene Sahne unterheben. In Gläser füllen und servieren.