

APFEL-LEBKUCHEN-TIRAMISU



QimiQ BENEFITS

- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Alkohol und Säurestabil, QimiQ ist nicht überschlagbar
- Voller Geschmack bei weniger Fett





easy

Tips

Mit Amaretto und gerösteten Mandeln veredeln.

INGREDIENTS FOR 12 PORTION

250 g C	QimiQ Whip Pastry Cream, chilled
350 g N	Mascarpone
60 g ⊦	Honey
10 ml L	Lemon juice
1 g (Cinnamon, ground
20 ml R	Rum
8 V	Vanilla sugar
500 g A	Apple, diced
40 g ⊦	Honey
300 g	Gingerbread
100 g D	Dark Chocolate, rasped

METHOD

- 1. Gekühlte QimiQ Whip Konditorcreme in der Rührmaschine glattrühren.
- 2. Mascarpone, Honig, Zimt, Rum, Vanillezucker und Zitronensaft dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
- 3. Apfelwürfel mit Honig in einer beschichteten Pfanne bissfest dünsten.
- 4. Die fertige Creme abwechselnd mit Lebkuchen und Äpfeln in Gläser füllen und mit Schokoladeraspeln dekorieren.