



# 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** QimiQ Whip Pastry Cream, chilled

**350 g** Mascarpone

**60 g** Honey

**10 ml** Lemon juice

**1 g** Cinnamon, ground

**20 ml** Rum

**8** Vanilla sugar

**500 g** Apple, diced

**40 g** Honey

**300 g** Gingerbread

**100 g** 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.