



APFEL-LEBKUCHEN-TIRAMISU



QimiQ AVANTAGES

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



simplement

Conseils

Mit Amaretto und gerösteten Mandeln veredeln.

INGRÉDIENTS POUR 12 PORTION

250 g QimiQ Whip , réfrigéré

350 g Mascarpone

60 g Miel

10 ml Jus d'un citron

1 g Cannelle, moulues

20 ml Rhum

8 Sucre vanillé

500 g Pomme(s), coupé en dés

40 g Miel

300 g Pain d'épice

100 g , râpé

PRÉPARATION

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.