



APFEL-ZIMT-CREME



QimiQ AVANTAGES

- 1 kilo de QimiQ Whip remplace jusqu'à 3 litres de crème
- Tous les ingrédients peuvent être battus en même temps
- Préparation simple et rapide
- Un produit à la crème garantissant 100 % de réussite, il n'est pas possible de trop le battre
- Économie de temps et de ressources



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

200 g QimiQ Whip , réfrigéré

200 g Crème pâtissière, réfrigéré

200 g Compote de pommes, conserve

70 g Sucre

10 ml Jus d'un citron

Cannelle

PRÉPARATION

1. Kaltetes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Vanillepudding, Apfelmus, Zucker, Zitronensaft und Zimt dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. In Gläser dressieren, nach Belieben dekorieren und gut durchkühlen lassen.