



BIRNENBOMBE



QimiQ AVANTAGES

- Un produit à la crème garantissant 100 % de réussite, il n'est pas possible de trop le battre
- Préparation simple et rapide
- Qualité et goût constants



25



simplement

INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

120 g Pâte filo fraîche [pour un strudel], 1 paquet

Beurre,

FÜR DIE CREME

250 g QimiQ Whip Vanille, réfrigéré

2 Poire(s), coupé en dés

2 cs Raisins secs

Beurre, fondu

50 g Sucre glace

Zeste de citron

100 g Purée de poire, conserve

Cannelle

PRÉPARATION

1. Backofen auf 190° C (Umluft) vorheizen.
2. Strudelteig laut Verpackungsangabe vorbereiten. Kaffeetassen mit Butter bestreichen und mit 3 Lagen Strudelteig auslegen. Nochmals mit Butter bestreichen, im vorgeheizten Backofen ca. 8-10 Minuten backen und auskühlen lassen.
3. Für die Creme: Birnenstücke und Rosinen in etwas Butter anschwitzen und auskühlen lassen.
4. Kaltes QimiQ Whip mit Staubzucker und Zitronenschale aufschlagen. Birnenmus und Birnenstücke dazumischen, mit Zimt abschmecken.
5. QimiQ Whip Creme in die Kaffeetassen mit dem ausgekühlten Strudelteig füllen und servieren.