



LUFTIGE ZIMTCREME MIT APFEL UND MERINGUE



QimiQ VANTAGGI

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



semplicement

INGREDIENTI PER 4

250 g QimiQ Classic,

100 g

60 g Zucchero

1 Cannella

150

1 Rum

100 g Meringue/Baiser

1 Mela,

PREPARAZIONE

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Apfelmus, Zucker und Zimt dazumischen.
2. Meringue in kleine Stücke brechen. Schichtweise Meringue, Creme und Apfelwürfel in Gläser füllen. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
3. Nach Belieben dekorieren und servieren.