



# BRATAPFELVARIATION



## QimiQ VANTAGGI

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Längere Präsentationszeit
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Sahne
- Teig bleibt länger knusprig



15



semplicement

## INGREDIENTI PER 10

### FÜR DAS BRATAPFELPÜREE

500 g Mele,  
100 g Zucchero  
80 g Burro,  
80 g Nocciole  
Cannella  
60 g Uva passe  
0.5 Limone (Limoni),  
4 cl Rum

### FÜR DAS BRATAPFELMOUSSE

300 g QimiQ Whip,  
80 Latte

### FÜR DEN BRATAPFELESPUMA

200 g QimiQ Classic,  
4 cl Calvados  
60 g Zucchero  
120 g Mascarpone  
80 Latte

### FÜR DIE GEBACKENEN APFELRÖLLCHEN

250 g QimiQ Sauce Base  
200 g Formaggio fresco  
500 g Mele,  
40 g Uva passe  
2 Uovo (Uova)  
50 g Zucchero  
120 g Nocciole,  
100 g pangrattato di pane bianco  
1 Limone (Limoni),  
Cannella  
Chiodi di garofano,  
2 cl Rum  
1 Pasta fillo fresca [per un strudel]  
Uovo (Uova),  
Olio vegetale,

## PREPARAZIONE

1. Für das Bratapfelpüree: Äpfel mit den restlichen Zutaten in ein tiefes Behältnis geben und gut vermischen. Eine Alufolie darüber geben und im Backofen bei 160 °C ca. 30 Minuten weich schmoren. Apfel-Mischung anschließend pürieren und auskühlen lassen.
2. Für das Bratapfelmousse: Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird. Milch und die Hälfte des kalten Bratapfelpürees dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
3. Für den Bratapfelespuma: Ungekühltes QimiQ Classic mit dem restlichen Bratapfelpüree und den restlichen Zutaten in einen Mixbecher geben und glatt mixen. In einen iSi Gourmet Whip füllen, eine Sahnekapsel aufschrauben und gut

schütteln. Mindestens 2 Stunden gut durchkühlen lassen.

4. Für die gebackenen Apfelröllchen: QimiQ Saucenbasis mit den restlichen Zutaten gut vermischen und mit den Gewürzen abschmecken. Strudelteig ausbreiten und in gleichgroße Quadrate schneiden (ca. 7 x 7 cm). Die Fülle jeweils auf den Rand dressieren und die Quadrate wie einen Strudel einschlagen. Mit Ei bestreichen und in heißem Öl goldbraun herausbacken.
5. Apfelröllchen mit dem Bratapfelmousse und dem Bratapfelespuma anrichten, nach Belieben dekorieren und servieren.