



APFEL-LEBKUCHEN-TIRAMISU



QimiQ VANTAGGI

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



semplicement

Suggerimenti

Mit Amaretto und gerösteten Mandeln veredeln.

INGREDIENTI PER 12 PORTION

250 g	QimiQ Whip,
350 g	Mascarpone
60 g	Miele
10	Succo di limone
1 g	Cannella,
20	Rum
8	Zucchero vanigliato
500 g	Mela,
40 g	Miele
300 g	Panpepato
100 g	, geraspelt

PREPARAZIONE

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.