



APFEL-LEBKUCHEN-TIRAMISU



QimiQ BENEFITS

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



easy

Tips

Mit Amaretto und gerösteten Mandeln veredeln.

INGREDIENTS FOR 12 PORTION

250 g QimiQ Whip, chilled

350 g Mascarpone

60 g Honey

10 ml Lemon juice

1 g Cinnamon, ground

20 ml Rum

8 Vanilla sugar

500 g Apple, diced

40 g Honey

300 g Gingerbread

100 g Dark Chocolate, rasped

METHOD

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.