

Apfel-Himbeer-Creme

Zutaten für 4 – 5 Personen:

0,35 kg	CREME: Apfelmus Zitronensaft, Zimt Sauerrahm (= 2 Essl.) Vanille-QimiQ (= 200 g) Schlagobers
.	
0,06 l	
1,00 Pkg.	
0,12 l	
0,25 kg	HIMBEERSPIEGEL: Himbeeren Zucker
0,02 kg	
1,00 Stk	Apfelfächer-Garnitur: Apfel Zitronensaft Apfelminze- oder Melissenblätter Schlagobers
0,12 l	

Code	Ablaufabschnitt / Vorgangsstufe	t in min		Info / Betriebsmittel
1	Zutaten, Arbeitsbehelfe und Arbeitsplatz vorbereiten	10		
2	Himbeeren mit Zucker pürieren, kaltstellen	5	25	
3	QimiQ glattrühren, Apfelmus u. Geschmackszutaten zufügen	5		
4	Obers schlagen, unter die Creme ziehen, abschmecken	5		
5	Creme in die Cremeschalen füllen	5		
6	Kühl stellen		15	
7	Garnitur vorbereiten	10		Obers, Apfel, Minzenblätter
8	Himbeerspiegel auf die Apfelcreme aufbringen	5		
9	Creme mit Garnitur vollenden	5		
Tätigkeitszeit / Gar-, Wartezeit		50	40	