



GEBACKENES ZITRONENGRATIN MIT HIMBEEREN



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- No content maintained
- Ideal für á la carte service



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

250 g QimiQ Rahm-Basis

320 g Zucker

5 g Zitronenschale, fein gerieben

240 g Eigelb

50 g Weismehl

250 ml Zitronensaft

320 g Eiweiss

120 g Puderzucker

ZUM GARNIEREN

400 g Himbeere(n)

ZUBEREITUNG

1. Zucker mit Zitronenschale und Eigelb glatt rühren. Mehl dazumischen.
2. QimiQ Classic in einem Topf schmelzen, Zitronensaft und Eimischung dazugeben und zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
3. Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen. Kalte QimiQ Mischung glatt rühren und das geschlagene Eiweiß unterheben. In Formen füllen und tiefkühlen.
4. Aus den Formen stürzen, in eine backstabile Form geben und mit Zucker bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 12-15 Minuten backen.
5. Mit Himbeeren dekorieren und sofort servieren.