QimiQ

FRÜCHTGRATIN



QimiQ VORTEILE

- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht
- Cremiger Genuss bei weniger Fett





15

i leich

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE GRATINIERMASSE

125 g	
100 g	Brie 70 % Fett, klein gewürfelt
100 g	Magerquark
1	Eigelb
100 ml	Milch
2 EL	Grand Marnier
FÜR DIE FRÜCHTE	
2	Kiwi , in Scheiben geschnitten
2	Banane(n), in Scheiben geschnitten
50 g	Blaue Trauben, entkernt
50 g	Weisse Trauben, entkernt
	Puderzucker
	Minze, zum Dekorieren

ZUBEREITUNG

- Backofen auf 220° C (Ober- und Unterhitze)

 vorheizen
- 2. Für die Gratiniermasse ungekühltes QimiQ Classic, Brie, Magerquark, Eigelb, Milch und Grand Marnier mit einem Stabmixer pürieren.
- 3. Masse auf vier feuerfeste Teller aufteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 7 Minuten backen.
- 4. Früchte darauf verteilen und weitere 4 Minuten backen. Mit Puderzucker bestäuben und mit Minze garniert sofort servieren.