GRATINIERTES ERDBEERCARPACCIO

QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Cremiger Genuss bei weniger Fett

15

leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

500 g	Erdbeeren, in Scheiben geschnitten

FÜR DIE GRATINIERMASSE

125 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
125 g	Mascarpone
50 ml	Milch
1	Eigelb
50 g	Zucker
40 ml	Grand Marnier
1	Zitrone(n), gepresst

FÜR DAS DEKOR

	Puderzucker
	Estragonblätter

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 220° C vorheizen (am besten mit Grillzuschaltung).
2. Für die Gratiniermasse ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Gratinier Zutaten dazumischen.
3. Erdbeeren rosettenartig in die vorbereitete Gratinierform legen und die Gratiniermasse darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen ca.10 Minuten überbacken.
4. Mit Puderzucker bestäuben und mit Estragonblättern dekorieren.