



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.