



FRÜCHTGRATIN



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN

FÜR DIE GRATINIERMASSE

250

200 g Brie 70 % Fett, klein gewürfelt

200 g Magerquark

2 Eigelb

200 ml Milch

40 ml Grand Marnier

FÜR DIE FRÜCHTE

4 Kiwi , in Scheiben geschnitten

4 Banane(n), in Scheiben geschnitten

100 g Blaue Trauben, entkernt

100 g Weisse Trauben, entkernt

Pudrzucker

Minze, zum Dekorieren

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 220° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für die Gratiniermasse ungekühltes QimiQ Classic, Brie, Magerquark, Eigelb, Milch und Grand Marnier pürieren.
3. Masse auf 8 Teller aufteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 12 Minuten backen.
4. Früchte darauf verteilen und weitere 6-8 Minuten backen. Mit Pudrzucker bestäuben und mit Minze garniert sofort servieren.