



GRATINIERTES ERDBEERCARPACCIO



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

1 kg Erdbeeren, in Scheiben geschnitten

FÜR DIE GRATINIERMASSE

250 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

250 g Mascarpone

100 ml Milch

2 Eigelb

100 g Zucker

80 ml Grand Marnier

2 Zitrone(n), gepresst

FÜR DAS DEKOR

Puderzucker

Estragonblätter

ZUBEREITUNG

1. Für die Gratiniermasse ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Gratinierring Zutaten dazumischen.
2. Erdbeeren rosettenartig in die vorbereitete Gratinierringform legen und die Gratinierringmasse darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen ca.10 Minuten überbacken.
3. Mit Puderzucker bestäuben und mit Estragonblättern dekorieren.