



# GEBACKENE PASSIONSFRUCHTTOPPING

## QimiQ AVANTAGES

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Vermindert Hautbildung und Verfärbung und ermöglicht daher eine längere Präsentationszeit
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch



15



## INGRÉDIENTS POUR 1058 G

**109 ml**

**201 g** Fromage frais

**119 g** Sucre

**150 g** Vollei(er)

**451 g** QimiQ Base crème

**28 g** Eiweißpulver

## PRÉPARATION

1. Passionsfrucht, Frischkäse und Zucker zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen, Vollei dazumischen und unter ständigem Rühren auf 75° C erwärmen.
2. QimiQ Classic dazumischen. Masse darf nicht über 75° C erhitzt werden.
3. In Plastikbeutel abfüllen und gut kühlen.
4. Eiweißpulver in die kalte Masse gut einrühren.
5. Kleine Mürbteigschalen bis zur Hälfte füllen, mit gebundenen Früchten nach Geschmack auffüllen, und im Ofen bei 180° C ca. 12-15 Minuten backen.