

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





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.