



FRISCHKÄSELASAGNE MIT BEEREN

QimiQ AVANTAGES

- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Kann problemlos eingefroren und ohne Qualitätsverlust wieder aufgetaut werden



15



INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

FÜR DEN NUDELTEIG

125 g	Farine
2	Jaune(s) d'œuf
1 TL	Huile de tournesol
10 g	Sucre glace
10 g	Poudre de cacao
pincée	Cannelle
	Eau, nach Bedarf

FÜR DIE FÜLLUNG

375 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
190 g	Sucre
45 g	Fécule de maïs
600 g	Fromage frais
150 g	Yogourt nature
4	Œuf(s)
80 ml	Jus d'un citron
	Zitronenschale, von 1 Zitrone
500 g	Beerenfrüchte, frisch

PRÉPARATION

1. Backofen auf 150° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Teig alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten und eine halbe Stunde rasten lassen. Teig ausrollen und zurechtschneiden.
3. Für die Füllung ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Zucker, Maisstärke, Frischkäse, Joghurt, Eier, Zitronensaft und Zitronenschale dazugeben und gut vermischen.
4. Nudelblatt in eine gefettete Auflaufform geben, etwas Füllung und Beeren darauf verteilen. Den Vorgang wiederholen und mit der Frischkäsefüllung abschließen.
5. Im vorgeheizten Backofen ca. 60 Minuten backen. Auskühlen lassen und servieren.