



15



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 g QimiQ Base crème

250 ml Lait

2 Sucre vanillé

pincée Sel

125 g Ebly Original Zartweizen_Ebly tentre blé

4 Jaune(s) d'œuf

125 g Séré maigre

1 Pomme(s), coupé en petits dés

4 Blanc(s) d'œuf

60 g Sucre

90 g Farine

20 g Beurre

PRÉPARATION

1. QimiQ Classic mit Milch, Vanillezucker und Salz aufkochen.
2. Ebly Zartweizen einrühren und bei schwacher Hitze unter oftmaligem Umrühren dick einkochen lassen, bis der Ebly Zartweizen ganz weich ist. Dann die Masse zur Seite stellen und überkühlen lassen.
3. Eidotter und Magertopfen mit Ebly Zartweizen-Masse verrühren, Apfelwürfel untermischen.
4. Aus Eiklar und Kristallzucker einen Schnee zubereiten und mit dem Mehl unter die Ebly Zartweizen-Topfenmasse heben.
5. In einer Pfanne Butter zum Schmelzen bringen, Ebly Zartweizen-Topfenmasse dazugeben und bei mäßiger Hitze anbacken. Die Masse in vier Teile teilen, wenden und fertigbacken. Mit zwei Gabeln in mundgerechte Stücke teilen und heiß mit Staubzucker bestreuet servieren.