



EBLY AUFLAUF

QimiQ AVANTAGES

- Back- und tiefkühlstabil
- Aufläufe bleiben länger saftig



15

Tipps

Als Beilage empfehlen wir
Zwetschken- oder Marillensauce.

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

120 g Ebly Original Zartweizen_Ebly tendre blé

4 Jaune(s) d'œuf

50 g Sucre

1 Sucre vanillé

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

FÜR DEN EISCHNEE

4 Blanc(s) d'œuf

50 g Sucre

Beurre, für die Backform

PRÉPARATION

1. Ebly Zartweizen in Salzwasser weich kochen, abseihen und zur Seite stellen.
2. Eidotter mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren.
3. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren und mit dem überkühlten Ebly Zartweizen unter die Eidottermasse rühren.
4. Aus dem Eiklar mit dem restlichen Zucker einen Eischnee zubereiten und unter die Ebly Zartweizen-Masse heben.
5. Masse in eine vorbereitete Auflaufform geben und bei 200° C ca. 30 Minuten goldgelb backen.