QimiQ

FRÜCHTEGRATIN



QimiQ AVANTAGES

- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht
- Cremiger Genuss bei weniger Fett





INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

FÜR DIE GRATINIERMASSE

TOR DIE GRATINIE	INMASSE
125 g	
100 g	Brie 70 % Fett, coupé en petits dés
100 g	Séré maigre
1	Jaune(s) d'œuf
100 ml	Lait
2 cs	Grand Marnier
FÜR DIE FRÜCHTE	
2	Kiwi , coupé en tranches
2	Banane(s), coupé en tranches
50 g	, épépinée
50 g	, épépinée
	Sucre glace
	Menthe, pour la décoration

PRÉPARATION

- Backofen auf 220° C (Ober- und Unterhitze)

 vorheizen
- 2. Für die Gratiniermasse: Ungekühlte QimiQ Sahne-Basis, Brie, Magertopfen, Eidotter, Milch und Grand Marnier mit einem Stabmixer pürieren.
- 3. Masse auf vier befettete feuerfeste Teller aufteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 7 Minuten backen.
- 4. Früchte darauf verteilen und weitere 4 Minuten backen. Mit Staubzucker bestäuben und mit Minze garniert sofort servieren.